American Bar

Recettes des Boissons Anglaises et Américaines

par

Frank P. Newman

American-Bar

BOISSONS ANGLAISES ET AMÉRICAINES

**Formulaire indispensable pour les Bars,
Restaurants, Hôtels et Cafés**

*

Frank P. Newman

American-Bar

BOISSONS
Anglaises & Américaines

TELLES

QU'ON LES PRÉPARE

PAR

FRANK P. NEWMAN

Deuxième édition, revue et augmentée, contenant 325 recettes

Prix : **3 fr. 50**

Dépôt général :

PARIS

SOCIÉTÉ FRANÇAISE D'IMPRIMERIE ET DE LIBRAIRIE

15, Rue de Cluny, 15

—

1904

Tous droits réservés

INTRODUCTION

Ma première édition du présent livre de Boissons Américaines a été un si grand succès que je me décide à publier cette seconde édition plus complète, et où l'on trouvera une liste encore plus étendue de ces boissons américaines des dernières créations ; car, dans le métier de Barman comme celui de musicien, il y a toujours du nouveau à apprendre. Depuis quelques années, l'usage de boissons américaines se répand de plus en plus en France ; jusqu'à ce jour la préparation de ces boissons semblait être un secret que détenaient les Barmen, si bien que souvent nombre d'amateurs de ces agréables mélanges devaient se passer d'en boire, faute d'un bar américain dans leur voisinage.

Aussi, répondant à de nombreuses sollicitations, je m'étais décidé, il y a quelques années, de publier ma première édition, et c'est aujourd'hui avec plaisir et confiance que je présente au public que cela intéresse, jugeant que vingt années d'expérience m'ont

donné la compétence nécessaire pour les mettre à la portée de tous, les recettes des boissons américaines.

A l'aide de ce traité, chacun pourra facilement préparer les Cocktails ou tout autre mélange, et le maître ou la maîtresse de maison, le cafetier ou le restaurateur, trouveront là un auxiliaire précieux pour offrir à leurs invités des nouveautés exotiques et savoureuses.

Je ne veux cependant pas prétendre que, du premier coup, chacun puisse égaler les Barmen de profession ; mais, en suivant ce livre à la lettre, on arrivera rapidement à confectionner des boissons que ne dédaignerait pas un gourmet de New-York ou de Chicago. Au lieu de diviser mes recettes en différentes parties, comme dans ma première édition, j'ai trouvé qu'il serait beaucoup plus pratique de dresser une liste alphabétique, sans distinction de « Long Drink's », « Short Drink's », etc., afin que l'on puisse trouver de suite la recette de la boisson que l'on veut faire.

Je parlerai maintenant un peu de quelques accessoires les plus indispensables qu'il faut dans un bar ou autre établissement, voire même chez un particulier qui aurait l'intention de se préparer des boissons américaines dans sa demeure :

1° 1 grand verre à mélange, assez épais et résistant pour ne pas casser lorsqu'on remue fortement avec la cuillère.

2° Quelques flacons à bouchons stilligouttes pour contenir :

1° Angostura bitter,
2° Orange bitter,
3° Curaçao (rouge),
4° Absinthe,
5° Sirop (sucre).

3° 1 longue cuillère à mélange.

4° 1 cuillère passoire spéciale pour les cocktails (forme de coquille à huître) ; elle sert à empêcher les morceaux de glace de tomber dans le verre en versant.

5° 1 gobelet à couvercle passoire ; ce gobelet n'est pas indispensable.

6° 1 jeu de timbales en argent.

7° 1 passoire argent à verres.

8° 1 râpe muscade.

9° 1 petit flacon pour contenir des épices.

Pour faire une boisson, un cocktail par exemple, mettez cinq ou six petits morceaux de glace, puis versez sur la glace et par traits (les flacons stilligouttes), c'est-à-dire de la même façon qu'un parfum sur un mouchoir, les essences indiquées dans les recettes ; versez enfin les liqueurs à base desquelles votre cocktail doit être, remuez fortement avec la cuillère, prenez la passoire et passez le mélange en versant dans vos verres, où vous aurez préalablement mis un zeste de citron que vous pressez entre les pouces et les index, dans la longueur, au-dessus des verres. Certains Barmen ne le pressent qu'après avoir versé. Pour moi, je crois préférable de le presser dans le

verre vide ; de cette façon, le jus que l'on a obtenu du zeste se trouve mélangé à la boisson et lui donne un goût fort agréable.

Je donne plus loin un tableau des verres dans lesquels se servent les boissons américaines ; à chaque recette, le numéro du verre se trouve indiqué, ainsi que les récipients pour les mélanges.

Mais si MM. les limonadiers ne peuvent pas décemment servir ces boissons dans des verres autres que ceux de forme classique dans les bars, que les maîtresses de maison se rassurent, la forme du verre n'est pas indispensable, et l'on peut quand même boire un bon cocktail dans un verre quelconque de la même contenance.

Je donnerai maintenant quelques indications sur les nominations *Short Drink's*, *Long Drink's*, etc., etc.

SHORT DRINK'S

Ainsi que ce nom l'indique, ces boissons se servent dans des verres de moyenne grandeur, quoique cependant différents de forme ; elles sont plutôt digestives qu'apéritives (à part les cocktails), mais néanmoins peuvent se prendre à toute heure du jour. Des jaunes ou des blancs d'œufs, du lait, rentrent dans la composition de la plupart, et les rendent éminemment fortifiantes et stomachiques.

LONG DRINK'S

Les « Long Drink's » ou grandes boissons se servent dans de grands vérres ; ces boissons sont très répandues en Amérique, et leur préparation demande de très grands soins.

Elles sont surtout agréables en été, où l'on peut orner la plupart de fruits frais, cerises, fraises des bois, raisins, etc. (Ces fruits peuvent être remplacés en hiver par des fruits glacés ou à l'eau-de-vie.) Parmi ces boissons, les Cobblers et les Juleps sont celles dont la préparation demande des soins tout particuliers ; ce sont les boissons les plus appréciées des Américains.

On les prépare en général directement dans les verres, à part de rares exceptions.

PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

Les « Hot Drink's » (boissons chaudes) se préparent sans aucun ustensile spécial. Avant de verser les mélanges, avoir toujours soin de passer de l'eau chaude dans les verres, pour éviter de les casser ; c'est ce que, dans les recettes suivantes, nous voulons dire par les mots faire chauffer ; dissoudre le sucre dans l'eau chaude avant de verser l'alcool.

Il est bon aussi, pour éviter de se brûler les doigts, de se munir de porte-verres de plusieurs grandeurs.

**

PUNCHS POUR RÉUNIONS ET SOIRÉES

Nous donnons, pour finir les recettes, celles des grands punchs pour un certain nombre de personnes, et que l'on pourra augmenter ou diminuer suivant le nombre des invités.

Les punchs froids se préparent généralement dans de grands bols spéciaux en métal.

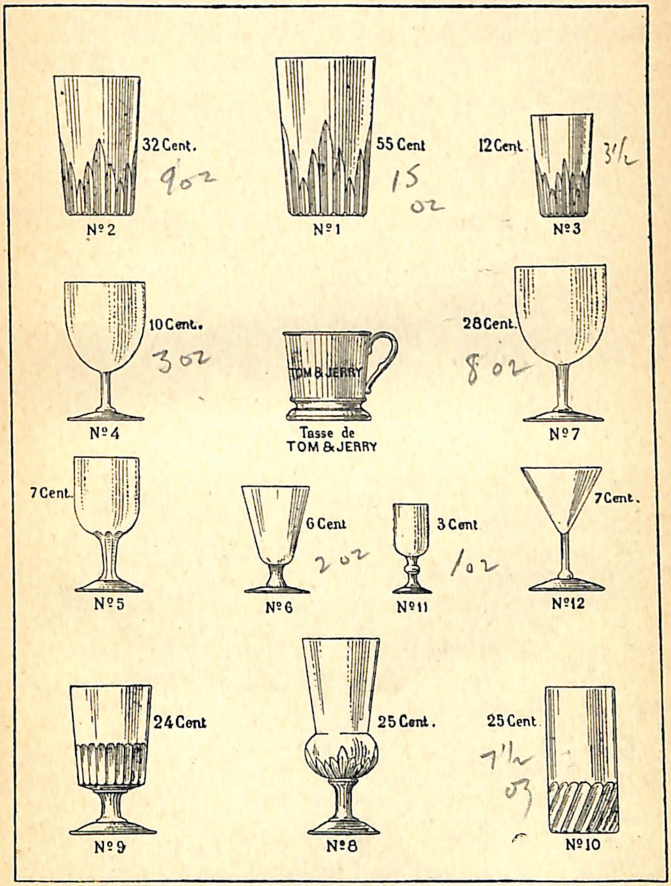
Pour les punchs chauds, ne les préparer et les servir que dans de grands bols en porcelaine fort épaisse, qu'il est bon de n'employer que pour cet usage. Un mot pour finir : en province, à la campagne, il est souvent difficile, impossible même, de se procurer de la glace ; faites quand même vos mélanges, tâchez que vos liqueurs soient bien rafraîchies, et vous obtiendrez encore des boissons fort agréables. En ce cas, remplacer par de l'eau bien fraîche la quantité de glace que vous donnent les recettes.

TABLEAU

DES

Verres employés par l'Auteur

NUMÉROS ET CONTENANCES



Tous droits réservés.

NOMENCLATURE DES RECETTES

		Pages.
1	Absinthe chanteralla.	1
2	Absinthe cocktail.	1
3	Amour cocktail.	2
4	Ale flip.	2
5	Ale flip (chaud).	2
6	Ale sangaree	3
7	Bénédictine glacée	3
8	Bicycle punch	3
9	Bijou cocktail	3
10	Bismark	4
11	Black stripe.	4
12	Boston flip	4
13	Bourbon whisky cocktail	5
14	Bourbon whisky sour.	5
15	Bourbon whisky toddy.	5
16	Bordeaux champagne	6
17	Bosson caresser	6
18	Brandy champerelle	6
19	Brandy chanteralla	7
20	Brandy cocktail	7
21	Brandy cobbler.	7
22	Brandy Collins	8
23	Brandy Crusta	8
24	Brandy Daisy	8
25	Brandy fix	9
26	Brandy fizz	9
27	Brandy flip	9
28	Brandy flip (chaud)	10
29	Brandy and ginger ale.	10
30	Brandy and honey	10

		Pages.
31	Brandy punch	11
32	Brandy Rickey	11
33	Brandy sangaree	11
34	Brandy scaffa	12
35	Brandy sling	12
36	Brandy sling (chaud)	12
37	Brandy smash	13
38	Brandy snapper	13
39	Brandy and soda	13
40	Brandy sour	14
41	Brandy spider	14
42	Brandy toddy	14
43	Brandy toddy (chaud)	15
44	Calvados cocktail	15
45	Calvados fizz	15
46	Calvados sour	16
47	Calvados toddy	16
48	Calvados toddy (chaud)	16
49	Canadian cocktail	17
50	Chamberlain	17
51	Champagne cobbler	17
52	Champagne cocktail	18
53	Champagne cup	18
54	Champagne pick-me-up	18
55	Champagne punch	18
56	Champagne punch (12 personnes)	19
57	Champagne sour	19
58	Chinesse cocktail	20
59	Christmas punch	20
60	Cider punch	20
61	Claret cobbler	21
62	Claret cup	21
63	Claret lemonade	21
64	Claret punch	22
65	Claret punch (chaud)	22
66	Claret punch (12 personnes)	22
67	Coaxer	23
68	Coffee cocktail	23
69	Colamore cordial	24
70	Columbia skin	24
71	Corpse reviver (ou Loïe fuller)	24
72	Coronation cocktail	25
73	Cosmopolitain Delight	25

		Pages.
74	Cosmopolitain punch	26
75	Curaçao glacé	26
76	Curaçao punch	26
77	Dewar's hot toddy	27
78	Dewey flip	27
79	Dry martini cocktail	27
80	East indian cocktail	28
81	Egg flip	28
82	Egg lemonade	28
83	Egg nog	29
84	Egg nog (chaud)	29
85	Egg sour	29
86	England's beauty	30
87	Exam's cocktail	30
88	Eye opener	30
89	Famous brace-up	31
90	Fancy bénédictine cocktail	31
91	Fancy chartreuse cocktail	32
92	Fancy cherry brandy cocktail	32
93	Fancy curaçao cocktail	32
94	Fancy kummel cocktail	33
95	Fancy port wine cocktail	33
96	Fil de fer cocktail	33
97	Fitzsimmons	34
98	Flip flap	34
99	Florodora	34
100	Frank's brace up	35
101	Frank's champagne cup	35
102	Frank's cocktail	36
103	Frank's cordial	36
104	Frank's lemonade	36
105	Frank's pick me up	37
106	Frank's pousse-café	37
107	Frank's extra dry punch	37
108	Frank's punch	38
109	Frank's refresher	38
110	Frank's reviver	38
111	Frank's fizz	39
112	Genever cocktail	39
113	Général Draper's cocktail	39
114	Général Gordon's claret cup	40
115	Gin cocktail	40
116	Gin crusta	41

		Pages.
117	Gin Daisy	41
118	Gin fix	41
119	Gin fizz	42
120	Gin flip	42
121	Gin flip (chaud)	42
122	Gin and ginger ale	43
123	Gin and honey	43
124	Gin julep	43
125	Gin punch	44
126	Gin rickey	44
127	Gin sangarée	44
128	Gin scaffa	45
129	Gin sling	45
130	Gin sling (chaud)	45
131	Gin smash	46
132	Gin and soda	46
133	Gin sour	46
134	Gin spider	47
135	Gin toddy	47
136	Gin toddy (chaud)	47
137	Golden fizz	47
138	Golden slipper	48
139	Golden wedding punch	48
140	Grog américain	49
141	Guernesey cocktail	49
142	Half & half	49
143	Havana silencer	49
144	Heap-of-comfort	50
144bis	Horses neck	50
145	Hot egg nog	50
146	Hot locomotive	51
147	Hot manhattan egg nog	51
148	Hot milk punch	52
149	Hot spiced rum	52
150	Iced chocolat	52
151	Iced coffee	53
152	Ice cream soda	53
153	Iced tea	53
154	Improved brandy cocktail	54
155	Improved gin cocktail	54
156	Improved madère cocktail	55
157	Improved port wine cocktail	55
158	Improved sherry cocktail	55

		Pages.
159	Improved vermouth cocktail	56
160	Improved whisky cocktail	56
161	Irish whisky toddy	57
162	Japanese cocktail	57
163	Jersey cocktail	57
164	Jersey sour	58
165	John collins	58
166	Kummel glacé	58
167	Knickerbein	58
168	Knickerboker	59
169	Ladie's blush	59
170	Ladie's cocktail	59
171	Lady-of-the-lake	60
172	Lait drink	60
173	Leave-it-to-me	60
174	Lemon flip	61
175	Lemon squash	61
176	Locomotive	61
177	Locomotive (chaud)	62
178	London cocktail	62
179	Madère cocktail	62
180	Madère Flip	63
181	Magnolia	63
182	Maidens Blush	63
183	Maidens prayer	64
184	Mamay Taylor	64
185	Manhattan cocktail	64
186	Manhattan Milk punch	65
187	Manhattan Milk punch (chaud)	65
188	Mandarinette glacée	65
189	Manchester cocktail	65
190	Manila cocktail	66
191	Manila hot shot	66
192	Martini cocktail	66
193	Martini punch	67
194	Martinican cocktail	67
195	Menthe verte glacée	67
196	Michel's Blush	68
197	Milk punch	68
198	Milk punch (chaud)	68
199	Mint julep	69
200	Mississipi punch	69
201	Morning Cooler	70

		Pages.
202	Morning glory cocktail	70
203	Mother's Milk	70
204	Napoleon's cocktail	71
205	Night Cap	71
206	Ohio cocktail	71
207	Orgeat punch	72
208	Orgeat lemonade	72
209	Orangeade	72
210	Oyster cocktail	73
211	Pansy blossom	73
212	Pineappe punch	73
213	Pineappe julep	74
214	Plane lemonade	74
215	Plymouth gin cocktail	74
216	Port wine cocktail	75
217	Port wine flip	75
218	Port wine flip (chaud)	75
219	Port wine négus	76
220	Port wine punch	76
221	Port wine punch (chaud)	76
222	Port wine sangarée	77
223	Pousse-café	77
224	Pousse-l'amour	77
225	Prairie Oyster	78
226	Prince-of-Wales	78
227	Prunelle glacée	78
228	Punch Saint-Michel	78
229	Quinquina cocktail	79
230	Raspberry punch	79
231	Red Lion	79
232	Rhine wine cobbler	80
233	Rhine wine punch	80
234	Rock and Canadian Rye	80
235	Roman punch	81
236	Rosey squash	81
237	Royal punch	81
238	Rum Crusta	82
239	Rum Daisy	82
240	Rum fix	83
241	Rum flip	83
242	Rum flip (chaud)	83
243	Rum julep	84
244	Rum punch	84

		Pages.
245	Rum sangarée	85
246	Rum scaffa	85
247	Rum sling	85
248	Rum smash	86
249	Rum sour	86
250	Rum spider	86
251	Rum toddy	87
252	Rye whisky cocktail	87
253	Rye whisky sour	87
254	Rye whisky toddy	88
255	Sampson's knock out	88
256	Sam Ward	88
257	Santa Cruz rum Daisy	89
258	Santa Cruz rum punch	89
259	Santiago shake up	89
260	Saratoga Brace up	90
261	Saratoga cocktail	90
262	Saratoga cooler	90
263	Sauterne cobbler	91
264	Scotsch whisky Toddy	91
265	Shandy Gaff	91
266	Sherry cobbler	91
267	Sherry cocktail	92
268	Sherry egg nog	92
269	Sherry and egg	92
270	Sherry Flip	93
271	Sherry punch	93
272	Sherry sangarée	93
273	Sherry Spider	94
274	Sherry wine Négus	94
275	Silver fizz	94
276	Silver wedding punch	95
277	Sleeper	95
278	Sloe gin cocktail	96
279	Soda cocktail	96
280	Soda lemonade	96
281	Soyer au champagne	96
282	Square meal	97
283	Stone Fence	97
284	Stone Wall	97
285	Stout sangarée	98
286	Strawberry punch	98
286bis	Suissesse	98

		Pages.
287	Suprême cordial	99
288	Tea punch	99
289	Thunder	99
290	Toison d'or	100
291	Tom and jerry	100
292	Tom and jerry (en grande quantité)	100
293	Touche-me-not	101
294	Vanilla punch	101
295	Vermouth cocktail	101
296	Vie en rose	102
297	Wedding punch	102
298	Whisky cobbler	103
299	Whisky collins	103
300	Whisky Crusta	103
301	Whisky Daisy	104
302	Whisky flip	104
303	Whisky flip (chaud)	104
304	Whisky flip-flap	105
305	Whisky fix	105
306	Whisky Fizz	105
307	Whisky and ginger ale	106
308	Whisky and honey	106
309	Whisky julep	106
310	" White Label " Highball	107
311	Whisky punch	107
312	Whisky Rickey	107
313	Whisky sangarée	108
314	Whisky scaffa	108
315	Whisky sling	108
316	Whisky sling (chaud)	109
317	Whisky smash	109
318	Whisky spider	109
319	White heather	110
320	White plush	110
321	White Whisky plush	110
322	Xérès punch	111
323	Zenith cooler	111

AMERICAN-BAR

RECETTES

N° 1

Absinthe Chanteralla

Verre à Bordeaux

Mettre dans un verre à bordeaux :
1 verre à liqueur d'anisette,
1 verre à liqueur d'absinthe.
Remplir avec de la glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec chalumeaux.

N° 2

Absinthe Cocktail

Verre n° 5

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :
2 gouttes de sirop de sucre,
2 traits d'angostura,
1/2 verre à liqueur d'absinthe,
1 verre à liqueur d'eau.
Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron.

N° 3

Amour Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace:

4 traits de peach bitter,
4 traits de maraschino.

Finir avec marsala, remuer fortement et passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron, une cerise ou une olive, au goût du consommateur.

N° 4

Ale Flip

Verre n° 10

Mettre dans un gobelet en argent quelques petits morceaux de glace :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 verre à madère de vin blanc,
1 jaune d'œuf frais.

Adapter un second gobelet, bien battre, passer en versant dans le verre n° 10, remplir avec pale ale (bière anglaise), saupoudrer de muscade, servir.

N° 5

Ale Flip (chaud)

Verre n° 10

Chauffer le verre n° 10, délayer dans un gobelet en argent un jaune d'œuf frais avec un peu d'eau chaude :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 pincée d'épice,
1 morceau de cannelle.

Bien remuer, verser à la moitié du verre de pale ale (bière anglaise) bien chaude, transvaser plusieurs fois du gobelet dans le verre pour faire mousser, saupoudrer de muscade, servir.

N° 6

Ale Sangaree

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 quelques petits morceaux de glace :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir le verre avec du pale ale, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 7

Bénédictine glacée

Verre n° 6

Prendre le verre n° 6, le remplir de glace pilée, verser doucement dessus de la bénédictine, servir avec deux demi-chalumeaux piqués dans la glace.

N° 8

Bicycle punch

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :

jus d'un demi-citron,
6 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de sirop de citron,
1 verre à liqueur de rhum.

Finir avec eau de Seltz, bien remuer, garnir de 2/2 tranches d'orange, servir avec chalumeaux.

N° 9

Bijou Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'orange bitter,
4 traits curaçao,
4 traits chartreuse verte,
2 gouttes grenadine,
1 verre à liqueur de Slœgin,
1 verre à liqueur de vermouth Turin.

Remuer et passer dans le verre n° 5, servir avec une fraise.

N° 10

Bismark

Verre n° 2

Prendre le verre n° 2, le remplir moitié stout, moitié champagne.

Note. — Cette consommation, très agréable au goût, était favorite des étudiants au Quartier Latin en 1896.

N° 11

Black stripe

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de mélasse,
1 verre à madère de Bourbon-Whisky.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir avec chalumeaux.

N° 12

Boston Flip

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de Rye-Whisky,
1 verre à liqueur de madère,
1 œuf bien frais.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 13

Bourbon-Whisky Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,
2 traits de curaçao.

Finir avec du Bourbon-Whisky, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec zeste de citron, une cerise ou une olive, au goût du consommateur.

N° 14

Bourbon-Whisky Sour

Verre n° 4

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

3 traits de jus de citron,
4 traits d'orange bitter,
4 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de Bourbon-Whisky.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

N° 15

Bourbon-Whisky Toddy

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur de Bourbon-Whisky.

Remplir le verre avec de la glace pilée, mélanger en

transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec chalumeaux.

N° 16

Bordeaux Champagne

Verre à Bordeaux

Mettre dans un verre à bordeaux un petit morceau de glace, verser 1/3 de vin de Bordeaux rouge, remplir avec du champagne grand Idéal, servir.

N° 17

Bossom Caresser

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

1 jaune d'œuf bien frais,
1/2 verre à liqueur de grenadine,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de cognac,
1/2 verre à liqueur de madère.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, servir avec chalumeaux.

N° 18

Brandy Champerelle

Verre n° 11

Prendre le verre n° 11, verser sans mélanger :

1/3 de curaçao,
1/3 de bénédictine,
1/3 de cognac,
2 gouttes d'angostura à la surface,

Servir.

N° 19

Brandy Chanteralla

Verre n° 6

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée:

6 traits de curaçao,
6 traits de chartreuse jaune,
6 traits de sirop de citron,
1/2 verre à liqueur d'anisette,
1/2 verre à liqueur de cognac.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, servir.

N° 20

Brandy Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace:

3 traits d'angostura,
2 traits de curaçao.

Finir avec Brandy, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec zeste de citron une cerise ou une olive, au goût du consommateur.

N° 21

Brandy Cobbler

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, remplir aux 3/4 de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
2 traits de cognac.

Remplir avec cognac et eau quantités égales, adapter un gobelet en argent, bien battre, garnir 2/2 tranches de citron et quelques fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 22

Brandy Collins

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :

le jus d'un demi-citron,
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 verre 1/2 à liqueur de cognac.

Remplir le verre avec de l'eau de Seltz ou soda, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 23

Brandy Crusta

Verre n° 6

Prendre le verre n° 6, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper le verre dans le sucre en poudre, ce qui donne une apparence de givre, couper un zeste de citron assez long pour faire le tour de la paroi intérieure du verre, une cerise dans le fond ensuite.

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

3 traits d'angostura,
3 traits de marasquin,
3 traits de curaçao,
jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 24

Brandy Daisy

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

1 verre à liqueur de sirop d'orgeat,
jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, remplir avec eau de Seltz, servir.

N° 25

Brandy Fix

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
jus d'un demi-limon ou d'un quart de citron,
4 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de cognac.

Remplir le verre de glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec une tranche de limon piquée dans la glace pilée, chalumeaux.

N° 26

Brandy Fizz

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

jus d'un quart de citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, remplir avec eau de Seltz, remuer, servir.

N° 27

Brandy Flip

Verre n° 3

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de cognac,
1 jaune d'œuf frais.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 28

Brandy Flip (chaud)

Verre n° 3

Faire chauffer :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau chaude pour fondre le sucre,
1 verre à madère de cognac.

Délayer à part un jaune d'œuf avec du lait chaud, puis mélanger le tout en transvasant du verre dans le gobelet où l'on a délayé le jaune d'œuf, saupoudrer de muscade, servir.

N° 29

Brandy and ginger ale

Verre n° 10

Pour servir un Brandy and ginger ale, prendre le verre n° 10, y mettre un gros morceau de glace.

Déboucher une bouteille de ginger ale, la placer dans un porte-soda, passer le tout avec la bouteille de Brandy au consommateur.

N° 30

Brandy and Honey

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 :
1 cuillerée à café de miel,
1 verre à liqueur de cognac.

Bien remuer, servir un autre verre d'eau glacée à côté.

N° 31

Brandy punch (chaud)

Verre n° 4

Faire chauffer :

1/2 verre à liqueur de sirop de gomme,
4 traits de curaçao,
2 traits de jus de citron,
1 verre à liqueur de cognac,
1 zeste de citron.

Remplir le verre avec de l'eau bouillante, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 32

Brandy Rickey

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 quelques petits morceaux de glace :

1 cuillerée de sucre en poudre,
jus d'un demi-limon ou 1/4 de citron,
1 verre à liqueur de cognac.

Finir avec eau de Seltz, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 33

Brandy Sangaree

Verre n° 6

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

1/2 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, saupoudrer de muscade, servir.

N° 34

Brandy Scaffa

Verre n° 11

Verser doucement sans mélanger dans le verre n° 11 :
1/2 verre à liqueur de marasquin,
1/2 verre à liqueur de cognac,
2 gouttes d'angostura à la surface.
Servir.

N° 35

Brandy Sling

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 quelques petits morceaux de glace :
jus d'un quart de citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée d'eau pour fondre le sucre,
1 verre à madère de cognac.
Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir le verre avec de l'eau, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 36

Brandy Sling (chaud)

Verre n° 10

Chauffer le verre n° 10 :
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 cuillerée d'eau pour fondre le sucre,
jus d un quart de citron,
1 verre à madère de cognac.
Remplir le verre avec de l'eau bien chaude, remuer, servir.

N° 37

Brandy Smash

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 :
1/2 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur d'eau pour faire fondre le sucre,
2 feuilles de menthe fraîche ; écraser ces feuilles avec une cuillère-pilon (les retirer),
1 verre à liqueur de cognac.

Remuer, remplir le verre de glace pilée, y mettre au milieu une branche de menthe verte, garnir avec fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 38

Brandy Snapper

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 :
2 cuillerées à café de miel,
1 cuillerée à café de crème de framboises,
3 traits de jus de citron,
1 verre 1/2 à liqueur de cognac.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir de deux demi-tranches d'orange debout le long des parois intérieures du verre, servir avec chalumeaux.

N° 39

Brandy and Soda

Verre n° 10

Pour servir un Brandy and Soda, prendre le verre n° 10, y mettre quelques petits morceaux de glace.

Déboucher une bouteille ou une demi-bouteille de soda, la placer dans un porte-soda et passer le tout avec la bouteille de cognac au consommateur.

N° 40

Brandy Sour (chaud)

Verre n° 4

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
jus d'un demi-citron,
1 verre à madère de cognac.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

Note. — Il est préférable pour tous les sours de demander au consommateur s'il veut le sour préparé au sucre, car il est beaucoup de personnes qui le demandent non sucré.

N° 41

Brandy Spider

Verre n° 1

Mettre dans le verre n° 1 un morceau de glace :

4 traits d'angostura bitter,
1 tranche de citron,
1 verre à liqueur de cognac.

Finir avec une bouteille de ginger ale, servir.

N° 42

Brandy Toddy

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur de cognac.

Remplir le verre avec de la glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec chalumeaux.

N° 43

Brandy Toddy (chaud)

Verre n° 3

Faire chauffer :

1/2 verre à liqueur de sirop de gomme,
1 verre à madère de cognac.

Remplir le verre avec de l'eau bouillante, remuer, garnir d'une tranche d'orange, servir.

N° 44

Calvados Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

2 traits d'angostura,
3 traits de curaçao,
3 gouttes de sirop de gomme,
1 verre à liqueur de calvados.

Bien remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec une cerise.

N° 45

Calvados Fizz

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de calvados,
1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, remplir avec eau de Seltz, remuer, servir.

N° 46

Calvados Sour

Verre n° 4

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

3 traits de jus de citron,
4 traits d'orange bitter,
4 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de calvados.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

N° 47

Calvados Toddy

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur de calvados.

Remplir le verre avec de la glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec chalumeaux.

N° 48

Calvados Toddy (chaud)

Verre n° 3

Faire chauffer :

1/2 verre à liqueur de sirop de gomme,
1 verre à madère de calvados.

Remplir le verre avec de l'eau bouillante, remuer, garnir d'une tranche d'orange, servir.

N° 49

Canadian Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura bitter,
2 traits de curaçao.

Finir avec Canadian club Whisky, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron.

N° 50

Chamberlain

Verre n° 6

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

1/2 verre à liqueur de grenadine,
3 traits d'absinthe,
1 verre à liqueur de whisky.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, servir.

N° 51

Champagne Cobbler

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, remplir aux 3/4 de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 trait de jus de citron,
2 traits de curaçao,
1/2 verre à liqueur de cognac.

Adapter un gobelet en argent, bien battre, remplir le verre avec du champagne, Bulteaux grand idéal, remuer doucement, garnir avec 2/2 tranches d'orange et quelques fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 52

Champagne Cocktail

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, mettre un petit morceau de glace :

1 zeste de citron,
3 traits d'angostura bitter.

Finir avec champagne Bulteaux, remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° 53

Champagne Cup

Verre n° 7

Remplir le verre n° 7 à moitié de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
2 quarts de tranches de concombre,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir avec du champagne, garnir d'une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 54

Champagne Pick-me-Up

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, mettre un petit morceau de glace :

3 traits de peach bitter,
1/2 verre à liqueur de ginger brandy.

Remplir le verre de champagne, servir avec chalumeaux.

N° 55

Champagne punch

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :

1 verre à liqueur de fraisette,
1 verre à liqueur de marasquin,
jus d'un demi-citron.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, finir avec du champagne, remuer doucement, garnir d'une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 56

Champagne punch pour 12 personnes

Dans un bol en métal :

100 grammes de sucre,
1/4 litre d'eau pour fondre le sucre,
le jus de trois citrons,
3 verres à madère de sirop de fraises,
1/4 litre de cognac,
2 tranches d'ananas en morceaux,
12 tranches d'oranges,
250 grammes de fruits de la saison, cerises, fraises, etc.

Faire rafraîchir pendant une heure dans la glacière ; à défaut, dans de la glace pilée, remuer doucement avec une cuillère à seule fin de ne pas écraser les fruits, tous les quarts d'heure, verser au moment de servir deux bouteilles de champagne, Bulteaux grand idéal, servir dans des coupes.

N° 57

Champagne Sour

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 un petit morceau de glace :
jus d'un quart de citron,
1 cuillerée à café de sirop de citron.

Remplir avec du champagne, remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° 58

Chinesse Cocktail

Verre n° 5

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

3 traits d'angostura,
3 traits de curaçao,
3 traits de maraschino,
6 gouttes de grenadine,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 5, servir.

N° 59

Christmas punch pour 20 personnes

Dans un bol à punch en métal, préparer une heure avant de servir :

1/4 de litre de marasquin,
1/2 litre de madère,
1/2 litre de curaçao,
1/4 litre de sirop d'ananas,
1 bouteille de vin du Rhin,
jus de 4 citrons et 2 oranges,
10 tranches de concombres,
10 tranches d'oranges,
10 tranches d'ananas,
500 grammes de fruits frais, raisin, cerises, fraises des bois et groseilles.

Mettre rafraîchir une heure dans une glacière ou, à défaut, dans la glace pilée, remuer légèrement pour ne pas écraser les fruits, tous les quarts d'heure ; ajouter au moment de servir 3 bouteilles de champagne, Grand Idéal Brut 1889, servir dans des coupes.

N° 60

Cider punch

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :

1 cuillerée à café de sirop de gomme,
jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de cognac,
1 verre à liqueur de madère.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir le verre de cidre, garnir d'une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 61

Claret Cobbler

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, remplir aux 3/4 de glace pilée :
2 traits de jus de citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
4 traits de curaçao.

Remplir avec bordeaux rouge, adapter un gobelet en argent, bien battre, garnir avec 2/2 tranches de citron et quelques fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 62

Claret Cup

Verre n° 7

Mettre dans le verre n° 7 un peu de glace pilée :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de marasquin,
1/2 verre à liqueur de curaçao.

Remplir le verre avec du bordeaux rouge, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir d'une tranche de concombre et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 63

Claret Lemonade

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques morceaux de glace :
2 cuillères à café de sucre en poudre,
le jus d'un citron.

Remplir le verre aux 3/4 d'eau, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, ensuite remplir avec du vin rouge, servir avec chalumeaux.

N° 64

Claret punch

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :

3 gouttes de jus de citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de cognac,
4 traits de marasquin.

Remplir le verre avec du bordeaux rouge, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir d'une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 65

Claret punch (chaud)

Verre n° 7

Faire chauffer dans une petite casserole :

3 traits de jus de citron,
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de cognac,
1 verre à madère de bordeaux.

Verser dans le verre n° 7, remplir avec de l'eau chaude, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 66

Claret punch pour 12 personnes

Dans un bol en métal :

150 grammes de sucre en poudre,
1/2 litre d'eau pour fondre le sucre,
1/4 litre de curaçao,

3 bouteilles de bordeaux,
jus de 2 citrons,
250 grammes de fruits frais : cerises, fraises des bois, groseilles, framboises.

Mettre rafraîchir dans une glacière pendant une heure ; à défaut, mettre le bol dans de la glace pilée, remuer légèrement avec une cuillère, afin de ne pas écraser les fruits, tous les quarts d'heure ; servir dans des verres à bordeaux.

N° 67

Coaxer

Verre n° 4

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

3 traits de curaçao,
3 traits d'anisette,
3 traits de marasquin,
1 blanc d'œuf,
1 verre à liqueur de calvados.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

N° 68

Coffee Cocktail

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

4 traits d'angostura,
1 jaune d'œuf bien frais,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre de Porto rouge.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, servir avec chalumeaux.

N° 69

Colamore Cordial

Verre n° 6

Remplir le verre n° 6 de glace bien pilée, verser doucement :

1/4 du verre de crème de menthe verte.
Remplir avec crème de cacao.

Servir avec chalumeaux.

N° 70

Columbia Skin

Verre n° 6

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
3 traits de jus de citron,
3 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 6, servir.

N° 71

Corpse Reviver (ou Loie fuller)

Verre n° 11

Cette consommation originale est difficile à faire, il serait nécessaire de connaître exactement la densité des liqueurs que l'on emploie pour réussir dès la première fois. Voici la composition et la façon de faire cette boisson : verser goutte à goutte en inclinant le verre de manière que les liqueurs glissent doucement sur les parois intérieures du verre et ne mélangent pas les diverses couches de liquides déjà versés. L'ordre que je donne ci-dessous est celui que j'emploie couramment avec succès :

1° sirop de grenadine,
2° cassis,
3° anisette,
4° curaçao,
5° marasquin,
6° menthe verte,

7° menthe blanche,
8° fraisette,
9° prunelle,
10° kummel oo,
11° cherry brandy,
12° chartreuse jaune,
13° kummel Wolfschmidt,
14° chartreuse verte,
15° kirsch.

Pour que cette consommation soit bien faite, l'on doit distinguer nettement la couleur de chaque liqueur. En suivant les indications que je donne, l'on doit arriver à un bon résultat.

N° 72

Coronation Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

4 traits de curaçao,
4 traits de menthe verte,
3 traits de peach bitter,
1 verre à liqueur de cognac.

Bien remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec une cerise.

N° 73

Cosmopolitain Delight

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 1/4 de glace pilée :
le jus d'un demi-citron,
1 verre à liqueur de sirop de grenadine,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de kirsch,
1/2 verre à liqueur de rhum.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir le verre d'eau de Seltz, remuer avec une cuillère, garnir avec 2/2 tranches d'orange, servir avec chalumeaux.

N° 74

Cosmopolitain punch

Verre n° 7

Mettre dans le verre n° 7 :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur de fraisette,
1 verre à liqueur de rhum,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
jus d'un quart de citron.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir avec une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 75

Curaçao glacé

Verre n° 6

Prendre le verre n° 6, le remplir de glace pilée, verser doucement dessus du curaçao Bols, servir avec deux demi-chalumeaux piqués dans la glace.

N° 76

Curaçao punch

Verre n° 7

Mettre dans le verre n° 7 :

jus d'un demi-limon ou 1/4 de citron,
1 verre à liqueur de rhum,
1/2 verre à liqueur de cognac,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre et demi à liqueur de curaçao Bols.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en

argent, frapper fortement, garnir avec une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 77

Dewar's Hot Toddy (chaud)

Verre n° 3

Faire chauffer :

1/2 verre à liqueur de sirop de gomme,
1 verre à madère de Dewar's spécial,
liqueur whisky.

Remplir le verre avec de l'eau bouillante, remuer, garnir d'une tranche de citron, servir.

N° 78

Dewey Flip

Verre n° 3

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 verre à liqueur de marasquin,
1 verre à liqueur de Porto blanc Sandeman,
1 jaune d'œuf bien frais,
1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 79

Dry Martini Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura ou orange bitter.

Finir avec gin et vermouth sec, quantités égales, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron, une cerise ou une olive, au goût du consommateur.

N° 80

East Indian Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

2 traits d'angostura,
4 traits de curaçao,
4 gouttes de sirop d'orgeat,
1 verre à liqueur de cognac.

Bien remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec une cerise.

N° 81

Egg Flip

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

3 traits de curaçao,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 œuf bien frais,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 82

Egg Lemonade

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 œuf entier (bien frais),
le jus d'un quart de citron.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir avec de l'eau de Seltz ou soda, servir avec chalumeaux.

N° 83

Egg Nog

Verre n° 2

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de cognac,
1 verre à liqueur de rhum,
1 jaune d'œuf (frais),
finir avec lait.

Adapter un second gobelet, bien battre, passer dans le verre n° 2, saupoudrer de muscade, servir avec chalumeaux.

N° 84

Egg Nog (chaud)

Verre n° 10

Chauffer le verre n° 10 :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau pour fondre le sucre,
1 verre à liqueur de cognac,
1/2 verre à liqueur de rhum.

Délayer un jaune d'œuf dans du lait en quantité suffisante pour remplir le verre, mélanger le tout, transvaser d'un récipient dans l'autre pour faire mousser, saupoudrer de muscade, servir.

N° 85

Egg Sour

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, y mettre un peu de glace pilée :

jus d'un demi-citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
6 traits de curaçao,
1 œuf bien frais.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre nº 3, servir.

Nº 86

England's Beauty

Verre nº 10

Prendre le verre nº 10, le remplir à moitié de glace pilée :

jus d'un demi-limon,
2 traits d'angostura,
1/2 verre à liqueur de sirop de citron,
1 verre à liqueur de kirsch,
1 jaune d'œuf frais.

Adapter un gobelet en argent, bien battre, remplir le verre avec du champagne, remuer, servir avec chalumeaux.

Nº 87

Exam's Cocktail

Verre nº 5

Prendre le verre à mélange nº 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits orange bitter,
3 traits de fraisette,
1 trait d'absinthe.

Finir avec Porto rouge, remuer, passer dans le verre nº 5, servir avec une cerise.

Nº 88

Eye Opener

Verre nº 6

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 cuillère à café de sucre en poudre,
3 traits de curaçao,
2 traits d'absinthe

4 traits de crème de noyau,
1 jaune d'œuf,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, servir.

N° 89

Famous Brace up

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 quelques petits morceaux de glace :

3 traits de jus de citron,
3 traits d'angostura,
1 verre à liqueur de gin,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1 verre à liqueur de crème de noyau.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir le verre de champagne, remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° 90

Fancy Bénédictine Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre un peu de glace pilée :

3 traits d'angostura.

Finir avec Bénédictine et eau, quantités égales.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 91

Fancy Chartreuse Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre un peu de glace pilée :

3 traits d'angostura.

Finir avec chartreuse jaune et eau, quantités égales.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 92

Fancy Cherry-Brandy Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre de la glace pilée :

3 traits d'angostura,
4 traits de curaçao.

Finir avec cherry-brandy et eau, quantités égales, adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 93

Fancy Curaçao Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre un peu de glace pilée :

3 traits d'angostura.

FRANK P. NEWMAN

DANS SES PRÉPARATIONS AU GRAND-HÔTEL, A PARIS.

Finir avec curaçao, bols et eau, quantités égales.
Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 94

Fancy Kummel Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre un peu de glace pilée :

3 traits d'angostura.

Finir avec kummel et eau, quantités égales.
Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 95

Fancy Port wine Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre un peu de glace pilée :

3 traits d'angostura.

Finir avec Porto rouge et eau, quantités égales.
Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 96

Fil de fer Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,

4 traits de sirop de grenadine,
2 traits de jus de citron.

Finir avec Dewar's Whisky, remuer, passer dans le verre nº 5, servir avec une cerise.

Nº 97

Fitzsimmons

Verre nº 6

(Préparation du verre.) Sucrer les parois du verre en passant légèrement les bords sur une tranche de citron, tremper délicatement dans le sucre en poudre.

Prendre un gobelet en argent, y mettre un peu de glace pilée :

1/2 verre à liqueur de fraisette,
1/2 verre à liqueur de Porto blanc,
1/2 verre à liqueur de cognac,
3 traits d'orange bitter.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

Nº 98

Flip Flap

Verre nº 4

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

1 verre à liqueur de sirop de sucre,
1 verre à liqueur de cognac,
1 blanc d'œuf frais.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre nº 4, servir.

Nº 99

Florodora

Verre nº 2

Mettre dans le verre nº 2 :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,

1/2 verre à liqueur de cognac,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de rhum,
1/2 verre à liqueur de whisky.

Remplir le verre avec de la glace bien pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir avec des fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° **100**

Frank's Brace up

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 quelques petits morceaux de glace :

le jus d'un demi-limon,
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 verre de madère,
1/2 bouteille de ginger ale.

Remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° **101**

Frank's Champagne cup

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, y mettre 1/3 de glace pilée :

4 traits de jus d'orange,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de marasquin,
1/2 verre à liqueur de kummel,
1 verre à liqueur de cognac,
1 tranche de concombre coupée en quatre morceaux.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir le verre de champagne, Bulteaux grand idéal, remuer, garnir avec des fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 102

Frank's Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'orange bitter,
2 gouttes de maraschino,
1 verre à liqueur de Porto blanc,
1 verre à liqueur de fine.

Remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec zeste de citron.

N° 103

Frank's Cordial

Verre n° 6

Remplir le verre n° 6 de glace bien pilée, verser doucement :

1/4 du verre de menthe verte,
remplir avec du gin,
piquer un zeste de citron dans la glace,
3 traits d'angostura.

Servir avec chalumeaux.

N° 104

Frank's Lemonade

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :

le jus d'un limon,
1 verre à madère de sirop de fraises,
1/2 bouteille d'eau Mont-Martel.

Bien remuer, garnir d'une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° **105**

Frank's Pick-me-up

Verre n° 10

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

3 traits d'angostura,
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de gin,
1 verre à madère de lait.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 10, remplir avec un demi-soda, remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° **106**

Frank's pousse-café

Verre n° 11

Verser doucement dans le verre n° 11 :

1/4 de verre de marasquin,
1/4 de cherry-brandy, bols,
1/4 de kummel,
1/4 de chartreuse verte.

Servir.

(Suivre les mêmes recommandations que pour le Corpse reviver, recette n° 71.)

N° **107**

Frank's extra Dry punch pour 20 personnes

Dans un bol en métal :

200 grammes de sucre en poudre,
1/2 litre d'eau pour fondre le sucre,
1 litre de cognac,
1 litre de thé froid très fort,
1 litre de rhum,
1/4 litre de curaçao,
1 morceau de glace de 1 kilogr. environ.

Au dernier moment, verser une bouteille de cidre.

Quelques instants avant de servir, casser dix œufs, séparer les blancs des jaunes, fouetter les blancs jusqu'à ce qu'ils soient très fermes, puis leur mélanger 2 cuillerées à bouche de sucre en poudre, prendre les blancs par cuillerée à bouche, les jeter dans le punch ; servir en donnant une cuillerée d'œuf en mousse par personne.

N° 108

Frank's punch

Verre n° 4

Faire chauffer le verre n° 4 :
1/2 verre à liqueur de sirop de gomme,
4 traits de curaçao,
2 traits de jus de citron,
1/2 verre à liqueur de kirsch,
1/2 verre à liqueur de questch,
1 zeste de citron.
Remplir le verre avec de l'eau bien chaude, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 109

Frank's Refresher

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, remplir à moitié de glace pilée :
jus d'un demi-citron,
1 verre à liqueur de grenadine,
1 verre à liqueur de kirsch,
1/2 bouteille de soda.
Remuer, garnir avec 2/2 tranches d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 110

Frank's Reviver

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

jus d'un demi-limon ou d'un quart de citron,
1/2 verre à liqueur de sirop de fraises,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, remplir avec du champagne, servir avec chalumeaux.

N° **111**

Fruits Fizz

Verre n° 7

Mettre dans le verre n° 7 quelques petits morceaux de glace :

plusieurs tranches d'orange et d'ananas en petits morceaux,
quelques fruits de la saison,
1 cuillerée à café de sirop de citron,
2 traits de cassis,
1 verre à liqueur de gin.

Remplir le verre avec du champagne, remuer doucement avec une cuillère pour ne pas écraser les fruits, servir avec une cuillère à café.

N° **112**

Genièvre Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'orange bitter.

Finir avec du genièvre, bols, bien remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec une olive.

N° **113**

Général Draper's Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

2 traits d'orange bitter,
1 trait d'absinthe.

Finir avec Plymouth gin et Turin, quantités égales, bien remuer, passer dans le verre n° 5, servir.

N° 114

Général Gordon's Claret Cup

Pour 10 personnes

Préparer dans un bol en métal, une heure avant de servir :

Couper sur toute la longueur d'un concombre 2 zestes,
125 grammes de sucre en poudre,
1 bouteille de soda pour fondre le sucre,
le jus de 4 limons,
2 bouteille de bordeaux,
1/4 de bouteille de cherry-brandy,
1/4 de bouteille de cognac,
2 verres à madère de sirop de groseille,
2 verres à madère de curaçao.

Remuer, couper 5 tranches d'orange, 5 tranches de limon, 5 tranches de concombre, 250 grammes de fruits de la saison, faire rafraîchir pendant une heure dans une glacière, ou, à défaut, mettre le bol dans la glace pilée, remuer tous les quarts d'heure sans écraser les fruits, retirer les zestes de concombre, ajouter, au moment de servir, 1 bouteille de champagne, Bulteaux 1893, servir.

N° 115

Gin Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'orange bitter,
2 traits de curaçao.

Finir avec Old tom gin, remuer, passer dans le verre

n° 5, servir avec zeste de citron, une cerise ou une olive, au goût du consommateur.

N° 116

Gin Crusta

Verre n° 6

Prendre le verre n° 6, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper le verre dans le sucre en poudre, ce qui donne une apparence de givre, couper un zeste de citron assez long pour faire le tour de la paroi intérieure, une cerise dans le fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

3 traits d'angostura,
3 traits de marasquin,
3 traits de curaçao,
jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de gin.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 117

Gin Daisy

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

1 verre à liqueur de sirop d'orgeat,
jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de gin.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, remplir avec eau de Seltz, servir.

N° 118

Gin Fix

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
jus d'un demi-limon ou d'un quart de citron,
4 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de gin.

Remplir le verre de glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec une tranche de citron piquée dans la glace, chalumeaux.

N° **119**

Gin Fizz

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de gin,
1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, remplir avec eau de Seltz, remuer, servir.

N° **120**

Gin Flip

Verre n° 3

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de gin,
1 jaune d'œuf frais.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° **121**

Gin Flip (chaud)

Verre n° 3

Faire chauffer le verre n° 3 :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau pour fondre le sucre,
1 verre à madère de gin.

Délayer à part un jaune d'œuf avec du lait chaud, puis mélanger le tout en transvasant du verre dans le gobelet, où l'on a délayé le jaune d'œuf, saupoudrer de muscade, servir.

N° 122

Gin and Ginger ale

Verre n° 10

Pour servir un gin and ginger ale, prendre le verre n° 10, y mettre un gros morceau de glace.

Déboucher une bouteille de ginger ale, la placer dans un porte-soda, passer au consommateur avec une bouteille de gin.

N° 123

Gin and Honey

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 :
1 cuillerée à café de miel,
1 verre à liqueur de gin.
Bien remuer, servir avec un verre d'eau glacée à côté.

N° 124

Gin Julep

Verre n° 9

Mettre dans le verre n° 9 :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau pour fondre le sucre,
écraser avec une cuillère-pilon deux ou trois feuilles de menthe fraîche, les retirer,
1 verre 1/2 à liqueur de gin.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, ajuster au milieu du verre une

branche de menthe fraîche, garnir d'une tranche d'orange coupée en quatre et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 125

Gin punch

Verre n° 4

Faire chauffer :

1 cuillerée à café de sirop de gomme,
4 traits de curaçao,
2 traits de jus de citron,
1 verre à liqueur de gin,
1 zeste de citron.

Remplir avec de l'eau bien chaude, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 126

Gin Rickey

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 quelques petits morceaux de glace :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
jus d'un demi-limon ou d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de gin.

Finir avec eau de Seltz, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 127

Gin Sangarée

Verre n° 6

Prendre un gobelet en argent, y mettre un peu de glace pilée :

1/2 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour fondre le sucre,
1 verre à liqueur de gin.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, saupoudrer de muscade, servir.

N° 128

Gin Scaffa

Verre n° 11

Verser doucement sans mélanger dans le verre n° 11 :
1/2 verre à liqueur de bénédictine,
1/2 verre à liqueur de gin,
2 gouttes d'angostura à la surface.
Servir.

N° 129

Gin Sling

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 quelques petits morceaux de glace :
jus d'un quart de citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée d'eau pour fondre le sucre,
1 verre à madère de gin.
Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir le verre avec de l'eau, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 130

Gin Sling (chaud)

Verre n° 10

Chauffer le verre n° 10 :
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à bouche d'eau chaude pour fondre le sucre,
jus d'un quart de citron,
1 verre à madère de gin.
Remplir le verre avec de l'eau bien chaude, remuer, servir.

N° 131

Gin Smash

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 :

1/2 cuillère à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur d'eau pour faire fondre le sucre.
2 feuilles de menthe fraîche, écraser ces feuilles avec une cuillère-pilon, les retirer,
1 verre à liqueur de gin.

Bien remuer, remplir le verre de glace pilée, mettre une branche de menthe fraîche au milieu, garnir avec fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 132

Gin and Soda

Verre n° 10

Pour servir un gin and soda, prendre le verre n° 10, y mettre quelques petits morceaux de glace ;

Déboucher une bouteille ou une demi-bouteille de soda, la placer dans un porte-soda et passer le tout avec la bouteille de gin au consommateur.

N° 133

Gin Sour

Verre n° 4

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

3 traits de jus de citron,
4 traits d'orange bitter,
4 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de gin.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

N° 134

Gin Spider

Verre n° 1

Mettre dans le verre n° 1 un morceau de glace :
4 traits d'angostura bitter,
1 tranche de citron,
1 verre à liqueur de gin.
Finir avec une bouteille de ginger ale, servir.

N° 135

Gin Toddy

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre.
1 verre à liqueur de gin.
Remplir le verre avec de la glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec chalumeaux.

N° 136

Gin Toddy (chaud)

Verre n° 3

Chauffer le verre n° 3 :
1/2 verre à liqueur de sirop de gomme,
1 verre à liqueur de gin.
Remplir le verre avec de l'eau bouillante, remuer, garnir d'une tranche d'orange, servir.

N° 137

Golden Fizz

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 quelques petits morceaux de glace :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
jus d'un 1/2 limon ou 1/4 de citron,
1 jaune d'œuf frais,
1 verre à liqueur de gin.

Adapter un gobelet en argent, bien battre, finir avec eau de Seltz ou soda, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 138

Golden Slipper

Verre n° 12

Mettre dans le verre n° 12 :
1/4 de chartreuse jaune.

Casser délicatement un œuf, y déposer doucement le jaune, remplir le verre avec de l'eau-de-vie de Dantzig, servir.

(Agiter la bouteille de Dantzig avant de verser.)

N° 139

Golden Wedding punch

Pour 10 personnes

Dans un bol en métal, une heure avant de servir :
le jus d'un ananas,
le jus de deux oranges,
4 verres à madère de grenadine,
2 verres à madère de crème de vanille,
1 bouteille de Porto rouge Sandeman,
1/4 de bouteille de curaçao rouge,
1/2 bouteille de peach-brandy,
1/2 bouteille de cognac.

Bien remuer, ajouter un morceau de glace d'un kilogr., 250 grammes de fruits : raisin, cerises, etc.

Mettre rafraîchir pendant une heure dans une glacière, ou, à défaut, mettre le bol dans de la glace pilée, remuer doucement, sans écraser les fruits tous les quarts d'heure, verser au moment de servir 1 bouteille d'eau Mont-Martel, servir dans des coupes.

N° 140

Grog américain

Verre à grog

Faire chauffer le verre à grog :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
2 traits de jus de citron,
1 verre à liqueur de rhum,
1 verre à liqueur de cognac,
4 traits de curaçao.

Remplir le verre avec de l'eau bouillante, remuer, garnir d'un rond d'orange, servir.

N° 141

Guernesey Cocktail

Verre n° 2

Prendre le verre n° 2, mettre deux ou trois petits morceaux de glace :

1 long zeste de citron,
3 traits d'angostura,
3 traits de curaçao,
1 bouteille de ginger beer.

Remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° 142

Half & Half

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 (bière anglaise) :

pale ale et stout, quantités égales.

Servir.

N° 143

Havana Silencer

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 :

1 verre à madère de vermouth,

4 traits d'angostura.
2 cuillerées à café de fraisette.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir de deux demi-tranches d'orange, servir avec chalumeaux.

N° 144

Heap-of-Comfort

Verre n° 3

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 œuf bien frais,
1 verre à liqueur de madère,
1 verre à liqueur de cognac,
1 verre à liqueur de curaçao doux.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 144 *bis*

Horse's Neck

Verre n° 1

Prendre un citron, couper le zeste tout autour, avoir soin de ne pas le casser, lui rendre sa première forme en mettant au milieu un gros morceau de glace, ensuite faire un crochet avec l'une des extrémités du zeste, afin de pouvoir l'accrocher sur le bord du verre, verser dessus :

2 centilitres 1/2 de cognac,
1 bouteille de ginger ale.

Servir.

N° 145

Hot Egg Nog

Lait de poule chaud, pour 10 personnes

Dans un bol en porcelaine :
250 grammes de sucre en poudre,
1/2 litre d'eau chaude pour fondre le sucre.

Faire chauffer ensemble :

1/2 litre de cognac,
1/2 litre de rhum.

A part, casser 10 œufs frais, séparer les jaunes des blancs, bien les battre en versant un demi-litre de lait chaud, mélanger le tout en ajoutant 1 litre de lait chaud, servir dans le verre n° 10.

N° 146

Hot Locomotive

Punch chaud pour 10 personnes

Faire chauffer dans une casserole :

125 grammes de miel,
4 verres à madère de curaçao,
6 ou 8 clous de girofle,
2 bouteilles de Bordeaux.

Faire chauffer en remuant doucement, ne pas laisser bouillir ; à part casser 8 œufs, bien les battre en ajoutant un quart de litre d'eau, les mélanger avec le contenu de la casserole.

Pour servir, verser le tout dans un bol à punch en porcelaine, jeter à la surface des petits gâteaux secs, servir dans des tasses le plus chaud possible.

N° 147

Hot Manhattan Egg Nog

Pour 10 personnes

Dans un bol à punch en porcelaine :

250 grammes de sucre en poudre,
1/2 litre d'eau chaude pour fondre le sucre.

Faire chauffer ensemble :

1/2 litre de rye whisky,
1/2 litre de madère.

A part, casser 10 œufs frais, séparer les jaunes des blancs, bien les battre en ajoutant un demi-litre de lait chaud, mélanger le tout, ajouter 1 litre de lait chaud, remuer, servir dans le verre n° 10.

N° 148

Hot Milk punch

Punch au lait chaud pour 10 personnes

Dans un bol à punch en porcelaine :
250 grammes de sucre en poudre,
1/2 litre d'eau chaude pour fondre le sucre.
Faire chauffer ensemble :
1/2 litre de cognac,
1/2 litre de rhum.
Verser sur le sucre fondu, ajouter 2 litres de lait chaud, remuer, servir dans le verre n° 10.

N° 149

Hot Spiced rum

Verre n° 9

Chauffer le verre n° 9 :
1/5 de cuillerée à café d'épice,
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à bouche d'eau pour fondre le sucre,
1 verre à liqueur et demi de rhum.
Remplir le verre d'eau chaude, gros comme une noisette de beurre, bien remuer, servir.

N° 150

Iced chocolat

Verre n° 8

Prendre le verre n° 8, le remplir à moitié de glace pilée ;
Remplir avec du chocolat au lait froid, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, attendre quelques minutes avant de l'enlever, servir avec la mousse et chalumeaux.

N° 151

Iced Coffee

Verre n° 8

Prendre le verre n° 8, le remplir à moitié de glace pilée :

2 cuillerées à café de sucre en poudre.

Remplir le verre de café froid très fort, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, attendre quelques minutes avant de l'enlever, servir avec la mousse et chalumeaux.

1/2 verre de madère.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

Note. — L'on peut ajouter un verre à liqueur de cognac, marc, kirsch, etc., au goût du consommateur.

N° 152

Ice Cream soda

Verre n° 8

Prendre le verre n° 8, le remplir à moitié de glace pilée :

3 traits de curaçao,
1/2 verre à liqueur de crème de vanille,
1 verre à liqueur de kirsch,
1 jaune d'œuf frais.

Adapter un gobelet en argent, bien battre, remplir le verre avec une bouteille de soda, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 153

Iced tea

Verre n° 8

Prendre le verre n° 8, le remplir à moitié de glace pilée :

2 cuillerées à café de sucre en poudre.

Remplir le verre de thé froid très fort, adapter un go-

belet en argent, frapper fortement, attendre quelques minutes avant de l'enlever, servir avec la mousse et chalumeaux.

Note. — L'on peut ajouter un verre à liqueur de cognac, marc, kirsch, etc., au goût du consommateur.

N° 154

Improved brandy Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre quelques morceaux de glace :

2 traits de marasquin,
4 gouttes de sirop de grenadine,
2 traits d'anisette,
1 verre à liqueur de brandy.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 155

Improved gin Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre quelques morceaux de glace :

2 traits de marasquin,
4 gouttes de sirop de grenadine,
2 traits d'anisette,
1 verre à liqueur de gin.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 156

Improved madère Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre quelques morceaux de glace :

2 traits de marasquin,
4 gouttes de grenadine,
2 traits d'anisette,
1/2 verre de madère.

N° 157

Improved Port wine Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre quelques morceaux de glace :

2 traits de marasquin,
4 gouttes de sirop de grenadine,
2 traits d'anisette,
1/2 verre de Porto rouge Sandeman.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 158

Improved sherry Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre quelques morceaux de glace :

2 traits de marasquin,

4 gouttes de sirop de grenadine,
2 traits d'anisette,
1 verre à liqueur de sherry Sandeman.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 159

Improved vermouth Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre quelques morceaux de glace :

2 traits de marasquin,
4 gouttes de sirop de grenadine,
2 traits d'anisette,
1/2 verre de vermouth.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 160

Improved whisky Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre, ensuite prendre un gobelet en argent, y mettre quelques morceaux de glace :

2 traits de marasquin,
4 gouttes de sirop de grenadine,
2 traits d'anisette,
1 verre à liqueur de Dewar's whisky.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 161

Irish whisky Toddy

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur d'irish whisky.
Remplir le verre avec de la glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec chalumeaux.

N° 162

Japanese Cocktail

Verre n° 5

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :
3 traits d'angostura,
1 verre à liqueur de sirop d'orgeat,
1 verre à liqueur de cognac.
Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 5, servir.

N° 163

Jersey Cocktail

Verre n° 2

Prendre le verre n° 2, mettre deux ou trois petits morceaux de glace :
1 long zeste de citron,
3 traits d'angostura,
3 traits de curaçao,
1 bouteille de ginger ale.
Remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° 164

Jersey Sour

Verre n° 4

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

3 traits de jus de citron,
4 traits d'orange bitter,
4 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de ginger-brandy.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

N° 165

John Collins

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :

jus d'un demi-citron,
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de gin.

Remplir le verre avec de l'eau de Seltz ou soda, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 166

Kummel glacé

Verre n° 6

Remplir le verre n° 6 de glace pilée, verser doucement dessus du kummel, servir avec deux demi-chalumeaux piqués dans la glace.

N° 167

Knickerbein

Verre n° 12

Mettre dans le verre n° 12 :

1/2 verre de curaçao sec.

Casser délicatement un œuf frais, mettre le jaune, remplir le verre avec du kummel (sans mélanger), 3 gouttes d'angostura à la surface, servir.

N° 168

Knickerboker

Verre n° 6

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

jus d'un limon ou 1/4 de citron,
1 verre à liqueur de sirop de framboise,
3 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 6, servir.

N° 169

Ladie's Blush

Verre n° 6

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

3 traits de curaçao,
3 traits de marasquin,
4 traits d'absinthe,
1/2 verre à liqueur de fraisette,
1/2 verre à liqueur d'eau.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, servir.

N° 170

Ladie's Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

2 traits d'angostura,
4 traits d'anisette,

4 traits de grenadine,
1 verre à liqueur de gin.

Remuer fortement, passer dans le verre n° 5, servir avec une cerise.

N° 171

Lady-of-the-Lake

Verre n° 4

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

jus d'un quart de citron,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de grenadine,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir avec une cerise.

N° 172

Last Drink

Verre n° 6

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1/4 de verre à liqueur de chartreuse jaune,
1/4 de verre à liqueur de suprême orange,
1/4 de verre à liqueur de ginger-brandy,
1/4 de verre à liqueur de Kummel.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, servir.

N° 173

Leave-it-to-me

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 un petit morceau de glace :

jus d'un demi-limon,
1/2 verre à liqueur de grenadine,
1 verre à liqueur de gin.

Remplir le verre avec eau de Seltz, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 174

Lemon Flip

Verre n° 3

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

le jus d'un demi-citron,
le blanc d'un œuf bien frais,
1 verre à liqueur de sirop citron,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, servir.

N° 175

Lemon Squash

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques morceaux de glace ;
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
un peu d'eau pour fondre le sucre,
le jus d'un citron.

Remplir le verre avec de l'eau de Seltz ou soda en remuant, mettre une tranche de citron, servir avec chalumeaux.

N° 176

Locomotive

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 :

2 cuillerées à café de miel,
1 cuillerée à café de curaçao,
1 jaune d'œuf frais,
1 verre à madère de Bordeaux.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, servir avec chalumeaux.

N° 177

Locomotive (chaud)

Verre n° 9

Mettre dans une petite casserole :
3 traits de jus de citron,
1 cuillerée à bouche de miel,
1 jaune d'œuf (délayer),
1 cuillerée à café de curaçao,
1 verre à madère de bordeaux.

Faire chauffer en remuant continuellement, verser dans le verre n° 9 (au cas où le verre ne serait pas plein, ajouter un peu d'eau chaude), remuer, servir.

N° 178

London Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :
3 traits d'orange bitter,
2 traits de curaçao,
1 trait d'absinthe.

Finir avec London dry gin, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec une cerise.

N° 179

Madère Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :
3 traits d'angostura,
2 traits de curaçao.

Finir avec madère, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron.

N° 180

Madère Flip

Verre n° 3

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre
1 jaune d'œuf.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 181

Magnolia

Verre n° 10

Remplir le verre n° 10 à moitié de glace pilée :

1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de sirop de sucre.
1 verre à liqueur de cognac,
1 jaune d'œuf frais.

Adapter un gobelet en argent, bien battre, remplir le verre avec du champagne, remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° 182

Maidens Blush

Verre n° 6

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 verre à liqueur de grenadine,
2 traits d'absinthe,
1 verre à liqueur de gin.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 6, servir.

N° 183

Maidens Prayer

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

jus d'un demi-citron,
4 traits de menthe blanche,
4 traits de curaçao,
1/2 verre à liqueur de sirop d'orgeat,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, remplir avec du champagne, servir.

N° 184

Mamay Taylor

Verre n° 2

Dans le verre n° 2, mettre un morceau de glace :

1 verre à madère de gin,
1 tranche de citron,
1 bouteille de ginger ale.

Servir avec chalumeaux.

N° 185

Manhattan Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura bitter.

Finir avec rye whisky et vermouth Turin, quantités égales, bien remuer, passer dans le verre n° 5. Servir avec un zeste de citron, une cerise ou une olive, au goût du consommateur.

N° 186

Manhattan Milk punch

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, le remplir à moitié de glace pilée :
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 jaune d'œuf frais,
1 verre à liqueur de madère,
1 verre à liqueur de rye whisky.
Remplir avec du lait, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, saupoudrer la mousse de muscade, servir avec chalumeaux.

N° 187

Manhattan Milk punch

Punch Manhattan au lait chaud pour 10 personnes

Dans un bol à punch en porcelaine :
250 grammes de sucre en poudre,
1/2 litre d'eau chaude pour fondre le sucre.
Faire chauffer ensemble :
1/2 litre de rye whisky,
1/2 litre de madère.
Verser sur le sucre fondu, ajouter 2 litres de lait chaud, remuer, servir dans le verre n° 10.

N° 188

Mandarinette glacée

Verre n° 6

Prendre le verre n° 6, le remplir de glace pilée, verser doucement dessus de la mandarinette, servir avec deux demi-chalumeaux piqués dans la glace.

N° 189

Manchester Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits de curaçao,
3 traits d'angostura,
1 trait d'absinthe,
1/2 verre à liqueur de rhum,
1 verre à liqueur de vin blanc.

Remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec une cerise.

N° 190

Manila Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

2 traits d'angostura,
4 traits d'anisette,
4 traits de grenadine,
1 verre à liqueur de cognac.

Remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec une cerise.

N° 191

Manila hot shot

Verre n° 9

Mettre dans une petite casserole :

1 verre à liqueur de gin,
1/2 verre à liqueur d'anisette,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur d'eau chaude.

Faire chauffer le tout, verser dans le verre n° 9, remplir de lait chaud, transvaser d'un récipient dans l'autre, pour faire mousser, saupoudrer de muscade, servir.

N° 192

Martini Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, y mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura (ou orange bitter).
Finir avec gin et vermouth Turin, quantités égales, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron, une cerise ou une olive, au goût du consommateur.

N° 193

Martini punch

Verre n° 2

Remplir le verre n° 2 de glace pilée :
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1 verre à liqueur de cognac.
Finir avec vermouth sec, adapter un gobelet en argent, battre légèrement, garnir avec fruits de la saison, servir avec chalumeaux et une cuillère à café.

N° 194

Martinican Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :
3 traits d'angostura,
3 traits de curaçao.
Finir avec Turin et rhum, quantités égales, bien remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron.

N° 195

Menthe verte glacée

Verre n° 6

Remplir le verrre n° 6 de glace pilée, verser doucement dessus de la menthe verte Bols, servir avec deux demi-chalumeaux piqués dans la glace.

N° 196

Michel's Blush

Verre n° 6

Prendre le verre n° 6, mouiller les parois extérieures en passant les bords sur une tranche de citron, tremper délicatement dans le sucre en poudre.

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur d'anisette,
1/2 verre à liqueur de rhum,
1/2 verre à liqueur de sirop d'ananas.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 197

Milk punch

Verre n° 2

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de cognac,
1 verre à liqueur de rhum.

Finir avec du lait.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 2, saupoudrer de muscade, servir avec chalumeaux.

N° 198

Milk punch (chaud)

Verre n° 10

Chauffer le verre n° 10 :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur d'eau chaude pour fondre le sucre,

1 verre à liqueur de cognac,
1/2 verre à liqueur de rhum.
Remplir le verre avec du lait chaud en remuant, transvaser d'un verre dans l'autre pour faire mousser, servir.

N° 199

Mint Julep

Verre n° 9

Mettre dans le verre n° 9 :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau pour fondre le sucre,
deux ou trois feuilles de menthe fraîche, les écraser avec une cuillère-pilon, les retirer,
1 verre 1/2 à liqueur de cognac.
Remplir le verre de glace bien pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, prendre une branche de menthe fraîche, la piquer dans la glace au milieu du verre, garnir d'une tranche d'orange coupée en quatre et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 200

Mississipi punch

Verre n° 7

Mettre dans le verre n° 7 :
le jus d'un demi-citron,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de cassis,
1/2 verre à liqueur de rhum,
1/2 verre à liqueur de Bourbon-Whisky,
1/2 verre à liqueur de cognac.
Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir d'une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 201

Morning Cooler

Verre n° 10

Mettre dans un gobelet en argent quelques petits morceaux de glace :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
3 traits d'angostura,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 10, remplir avec de l'eau Mont-Martel, remuer, garnir d'une tranche d'orange, servir avec chalumeaux.

N° 202

Morning glory Cocktail

Verre n° 10

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

2 traits d'angostura,
4 traits de curaçao,
2 traits d'absinthe,
4 gouttes de grenadine,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 10, remplir avec une demi-bouteille de soda ou syphon, servir avec un zeste de citron.

N° 203

Mother's Milk

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, le remplir à moitié de glace pilée :

1 verre à liqueur de curaçao,
1 verre à liqueur de cognac,
1/2 verre à liqueur de grenadine,
1 jaune d'œuf frais.

Remplir avec du lait, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, attendre quelques minutes, saupoudrer la mousse de muscade, servir avec chalumeaux.

N° 204

Napoleon's Cocktail

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, un petit morceau de glace :
1 zeste de citron,
4 traits de peach-bitter,
1/2 verre à liqueur de peach-brandy.
Finir avec champagne sec, remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° 205

Night Cap

Verre n° 6

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :
1/2 verre à liqueur d'anisette,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de cognac,
quelques gouttes de lait.
Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, servir.

Nota. — Lorsqu'on fait pour plusieurs verres de cette consommation, remplacer le lait par un jaune d'œuf, ce qui est la vraie recette du night cap ; pour un seul verre, il est impossible de mettre un jaune d'œuf, car ce serait trop.

N° 206

Ohio Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :
3 traits de peach-bitter,
2 traits d'angostura.
Finir avec Irish-Whisky et Turin, quantités égales.

Remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec une olive.

N° 207

Orgeat punch

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :

jus d'un demi-citron,
1 verre à madère de sirop d'orgeat.

Finir avec cognac et eau, quantités égales.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, verser sans mélanger :

3 gouttes de cherry-brandy.

Garnir d'une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 208

Orgeat Lemonade

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :

jus d'un demi-citron,
1 verre à madère de sirop d'orgeat.

Remplir le verre avec de l'eau, remuer, garnir d'une tranche d'orange coupée en quatre et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 209

Orangeade

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :

le jus d'une orange,
4 traits de curaçao,

3 gouttes de sirop de grenadine,
1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Remplir le verre avec de l'eau, remuer, garnir d'une tranche d'orange, servir avec chalumeaux.

N° 210

Oyster Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre n° 5, y mettre :
3 traits d'angostura,
4 traits de vinaigre,
1/2 verre à liqueur de sauce anglaise,
1/2 verre à liqueur de cognac,
3 huîtres fraîches (Marennes de préférence).

Remuer légèrement, servir.

N° 211

Pansy Blossom

Verre n° 2

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :
1 verre à liqueur d'absinthe,
3 traits d'angostura,
1 verre à liqueur de grenadine.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 2, remplir avec de l'eau (nature), servir avec chalumeaux.

N° 212

Pineapple punch pour 12 personnes

Dans un bol à punch en métal :
1/4 de litre de sirop d'ananas,
1/4 de litre de cognac,
1/4 de litre de curaçao,
le jus d'un ananas,
1 ananas coupé en tranches.

Mettre rafraîchir pendant une heure dans la glacière, ou, à défaut, mettre le bol dans de la glace pilée, remuer doucement afin de ne pas écraser les fruits, tous les quarts d'heure, verser au moment de servir une bouteille de champagne, Bulteaux grand idéal, servir dans des coupes.

N° 213

Pineapple Julep

Verre n° 9

Mettre dans le verre n° 9 :

le jus d'un quart d'orange,
1/2 verre à liqueur de sirop de framboises,
1/2 verre à liqueur de marasquin,
1/2 verre à liqueur de gin,
1/2 verre à liqueur de crème d'ananas,
1 verre à liqueur de vin blanc,
1 tranche d'ananas coupée en quatre morceaux.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir avec des fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 214

Plane Lemonade

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
le jus d'un citron.

Remplir avec de l'eau, remuer, garnir avec une tranche de citron coupée en quatre, ajouter quatre gouttes de cassis sans mélanger, servir avec chalumeaux.

N° 215

Plymouth gin Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

2 traits d'orange bitter,
1 verre à madère de Plymouth gin.

Bien remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron, une olive ou une cerise, au goût du consommateur.

N° 216

Port-wine Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,
2 traits curaçao.

Finir avec Porto rouge Sandeman.

Remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron.

N° 217

Port-wine Flip

Verre n° 3

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de Porto rouge Sandeman,
1 jaune d'œuf frais.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 218

Port-wine Flip (chaud)

Verre n° 3

Faire chauffer :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau chaude pour fondre le sucre,
1 verre de Porto rouge Sandeman.

Délayer à part un jaune d'œuf avec du lait chaud, puis mélanger le tout en transvasant du verre dans le gobelet où l'on a délayé le jaune d'œuf, saupoudrer de muscade, servir.

N° 219

Port-wine négus

Verre n° 3

Faire chauffer :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau chaude pour fondre le sucre,
1 verre de Porto rouge Sandeman.

Remplir le verre d'eau bouillante, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 220

Port-wine punch

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :

3 traits de jus de citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de cognac,
4 traits de marasquin.

Remplir le verre avec du Porto rouge, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir avec une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 221

Port-wine punch (chaud)

Verre n° 4

Faire chauffer :

1/2 verre à liqueur de sirop de gomme,
4 traits de curaçao,
2 traits de jus de citron,

1 verre à liqueur de Porto rouge,
1 zeste de citron.

Remplir le verre avec de l'eau bouillante, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 222

Port-wine Sangaree

Verre n° 6

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre.
1 verre à liqueur de Porto rouge Sandeman.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, saupoudrer de muscade, servir.

N° 223

Pousse-café

Verre n° 11

Verser doucement sans mélanger dans le verre n° 11 :

1/3 d'anisette (Marie Brisard),
1/3 chartreuse jaune,
1/3 chartreuse verte.

Servir.

N° 224

Pousse-l'amour

Verre n° 12

Verser doucement dans le verre n° 12 :

3 gouttes de grenadine,
1/4 de verre de marasquin.

Casser délicatement un œuf, mettre le jaune, remplir le verre sans mélanger avec du kirsch, servir sans remuer. (Cette boisson doit être avalée d'un trait.)

N° 225

Prairie Oyster

Verre n° 12

Mettre dans le verre n° 12 :
1/2 cuillerée à café de sauce anglaise,
1/2 cuillerée à café de vinaigre,
1/2 cuillerée à café de cognac.

Casser délicatement un œuf, mettre le jaune, un peu de poivre de Cayenne, quelques traits d'angostura bitter, servir.

(Cette boisson doit être avalée d'un trait.)

N° 226

Prince of Wales (Prince de Galles)

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 :
1/4 de glace pilée,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
2 traits d'angostura,
1 verre de madère.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir le verre avec du champagne, servir avec chalumeaux.

N° 227

Prunelle glacée

Verre n° 6

Remplir le verre n° 6 de glace pilée, verser doucement dessus de la prunelle, servir avec deux demi-chalumeaux piqués dans la glace.

N° 228

Punch Saint-Michel

Verre n° 7

Mettre dans le verre n° 7 :
le jus d'une demi-orange,

1 verre à liqueur de madère,
1 verre à liqueur de cognac,
1 verre à liqueur de Grave (vin blanc),
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de sirop de sucre.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir d'une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 229

Quinquina Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,
2 traits de curaçao.

Finir avec quinquina, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron.

N° 230

Raspberry punch

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :

1 verre à madère de sirop de framboises,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir avec du champagne, garnir d'une tranche d'orange coupée en quatre, framboises pendant la saison, servir avec chalumeaux.

N° 231

Red Lion

Verre n° 6

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1/2 verre à liqueur de cassis,
4 traits de chartreuse jaune,

2 traits d'absinthe,
1 verre à liqueur de Scotch-Whisky.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, servir.

N° 232

Rhine-wine Cobbler

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, remplir aux 3/4 de glace pilée :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
4 traits de curaçao,
3 gouttes de cherry-brandy.

Remplir avec du vin du Rhin, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir avec 2/2 tranches de citron et quelques fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 233

Rhine-wine punch

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :
3 traits de jus de citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de cognac,
4 traits de marasquin.

Remplir le verre avec du vin du Rhin, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir avec une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 234

Rock and Canadian Rye

Verre n° 3

Verser dans le verre n° 3 :
1 cuillerée à bouche de sirop sucre candi,

1 verre à madère de canadian Club Whisky,
1/2 verre à madère d'eau.

Transvaser d'un verre dans l'autre, pour bien mélanger, servir dans le verre nº 3.

Nota. — Cette consommation, si douce à boire, est spécialement recommandée au Canada pour le rhume et la gorge.

Nº 235

Roman punch

Verre nº 7

Mettre dans le verre nº 7 :

1 verre à liqueur de sirop de framboises,
2 verres à liqueur de rhum,
jus d'un quart de citron,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur d'orgeat.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir de 2/2 tranches d'orange, servir avec chalumeaux.

Nº 236

Rosey Squash

Verre nº 3

Mettre dans le verre nº 3 quelques petits morceaux de glace :

le jus d'un citron,
la contenance de 3 centilitres de grenadine,
1/2 bouteille d'eau Mont-Martel.

Remuer avec une cuillère, servir avec chalumeaux.

Nº 237

Royal punch

Pour 20 personnes

Dans un bol en métal :

200 grammes de sucre en poudre,
1/2 litre d'eau pour fondre le sucre,

le jus de 2 oranges et 2 citrons,
1/4 litre de curaçao,
1/2 litre de thé froid très fort,
3 verres à madère de chartreuse jaune,
3 verres à madère de rhum,
500 grammes de fruits frais, cerises, fraises des bois, groseilles, framboises ;

Mettre rafraîchir dans la glacière pendant une heure, ou, à défaut, mettre le bol dans la glace pilée, remuer doucement, sans écraser les fruits, tous les quarts d'heure ; verser au moment de servir 3 bouteilles de champagne Bulteaux Brut, servir dans des coupes.

N° 238

Rum Crusta

Verre n° 6

Prendre le verre n° 6, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper le verre dans le sucre en poudre, ce qui donne une apparence de givre, couper un zeste de citron assez long pour faire le tour de la paroi intérieure du verre, mettre une cerise au fond, ensuite prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

3 traits d'angostura,
3 traits de marasquin,
3 traits de curaçao,
jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 239

Rum Daisy

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée

1 verre à liqueur de sirop d'orgeat,

jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, remplir avec eau de Seltz, servir.

N° 240

Rum Fix

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
jus d'un quart de citron ou d'un demi-limon,
4 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de rhum.

Remplir le verre de glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, piquer une tranche de citron au milieu du verre, servir avec chalumeaux.

N° 241

Rum Flip

Verre n° 3

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de rhum,
1 jaune d'œuf frais.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 242

Rum Flip (chaud)

Verre n° 3

Faire chauffer :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,

un peu d'eau chaude pour fondre le sucre,
1 verre à liqueur de rhum.

Délayer à part un jaune d'œuf avec du lait chaud, puis mélanger le tout en transvasant du verre dans le gobelet où l'on a délayé le jaune d'œuf, saupoudrer de muscade, servir.

N° 243

Rum Julep

Verre n° 9

Mettre dans le verre n° 9 :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur d'eau pour fondre le sucre, écraser avec une cuillère-pilon quelques feuilles de menthe fraîche, les retirer,
1 verre à liqueur et demi de rhum.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, ajuster au milieu du verre une branche de menthe fraîche, garnir d'une tranche d'orange coupée en quatre et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 244

Rum punch

Verre n° 4

Chauffer le verre n° 4 :
1/2 verre à liqueur de sirop de gomme,
4 traits de curaçao,
2 traits de jus de citron,
1 verre à liqueur de rhum,
1 zeste de citron.

Remplir le verre avec de l'eau bien chaude, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 245

Rum Sangaree

Verre n° 6

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre.
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, saupoudrer de muscade, servir.

N° 246

Rum Scaffa

Verre n° 11

Prendre le verre n° 11, verser doucement sans mélanger :

1/2 verre à liqueur de bénédictine,
1/2 verre à liqueur de rhum,
2 gouttes d'angostura à la surface.

Servir.

N° 247

Rum Sling

Verre n° 10

Faire chauffer le verre n° 10 :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à bouche d'eau chaude pour fondre le sucre,
le jus d'un quart de citron,
1 verre à madère de rhum.

Remplir le verre avec de l'eau bien chaude, remuer, servir.

N° 248

Rum Smash

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 :
1/2 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur d'eau pour faire fondre le sucre.
2 feuilles de menthe fraîche, écraser ces feuilles avec une cuillère-pilon, les retirer.
1 verre à liqueur de rhum.
Bien remuer, remplir le verre de glace pilée, mettre une branche de menthe fraîche au milieu, garnir avec fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 249

Rum Sour

Verre n° 4

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :
3 traits de jus de citron,
4 traits d'orange bitter,
4 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de rhum.
Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

N° 250

Rum Spider

Verre n° 1

Mettre dans le verre n° 1 un morceau de glace :
4 traits d'angostura bitter,
1 tranche de citron,
1 verre à liqueur de rhum.
Finir avec une bouteille de ginger ale, servir.

N° 251

Rum Toddy

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur de rhum.
Remplir le verre avec de la glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec chalumeaux.

N° 252

Rye Whisky Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :
3 traits d'angostura,
2 traits de curaçao.
Finir avec du Canadian Club, Whysky, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec zeste de citron, une cerise ou une olive, au goût du consommateur.

N° 253

Rye Whisky Sour

Verre n° 4

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :
3 traits de jus de citron,
4 traits d'orange bitter,
4 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de Canadian Club, Whisky.
Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

N° 254

Rye Whisky Toddy

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur de Canadian Club, Whisky.
Remplir le verre avec de la glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec chalumeaux.

N° 255

Sampson's Knock out

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, remplir à moitié de glace pilée :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 jaune d'œuf frais,
1 verre à liqueur de madère,
1 verre à liqueur de Canadian Club, Whisky.
Remplir avec du champagne, remuer doucement, garnir avec 2/2 tranches d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 256

Sam Ward

Verre n° 11

Remplir le verre n° 11 de glace bien pilée :
piquer au milieu un zeste de citron,
remplir le verre de chartreuse jaune,
3 traits d'angostura à la surface.
Servir sans mélanger avec chalumeaux.

N° 257

Santa Cruz rum Daisy

Verre n° 10

Mettre dans un gobelet en argent quelques petits morceaux de glace :

5 traits de sirop de gomme,
3 traits de marasquin,
3 traits de curaçao,
2 traits de jus de citron,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 10, remplir avec soda, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 258

Santa Cruz rum punch

Verre n° 7

Mettre dans le verre n° 7 :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour fondre le sucre,
1 verre 1/2 à liqueur de rhum,
1 tranche d'orange coupée en 4 morceaux.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir avec des fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 259

Santiago Shake up

Verre n° 3

Verser dans le verre n° 3 :

1/2 verre à liqueur de chartreuse verte,
1/2 verre à liqueur de rhum,
1 verre à liqueur de curaçao sec.

Remplir le verre de glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec chalumeaux.

N° 260

Saratoga Brace up

Verre n° 10

Mettre dans un gobelet en argent :

2 traits d'angostura,
4 traits de jus de citron,
2 traits d'absinthe,
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 œuf bien frais,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un second gobelet, bien battre, passer en versant dans le verre n° 10, remplir avec un demi-soda, servir avec chalumeaux.

N° 261

Saratoga Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,
1 trait d'absinthe,
3 traits de curaçao.

Finir avec cognac et vermouth sec, quantités égales, bien remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec une olive.

N° 262

Saratoga Cooler

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :

le jus d'un demi-citron,
2 cuillerées à café de sucre en poudre.

Verser une bouteille de ginger ale, remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° 263

Sauterne Cobbler

Verre n° 10

Remplir aux 3/4 le verre n° 10 de glace pilée :
2 traits de jus de citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
4 traits de curaçao.
Remplir le verre avec du sauterne, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir de deux tranches de citron et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 264

Scotch Whisky Toddy

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur de Dewar's Whisky.
Remplir le verre avec de la glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec chalumeaux.

N° 265

Shandy Gaff

Verre n° 2

Prendre le verre n° 2, le remplir à moitié de :
pale ale (bière anglaise),
une demi-bouteille de ginger ale.
Servir.

N° 266

Sherry Cobbler

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, remplir aux 3/4 de glace pilée :

2 traits de jus de citron,
1 cuillerée de sucre en poudre,
2 traits de curaçao.

Remplir le verre avec du sherry sec, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, verser quelques gouttes de cherry-brandy sans remuer, garnir avec 2/2 tranches de citron et quelques fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 267

Sherry Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,
2 traits de curaçao.

Finir avec sherry, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron.

N° 268

Sherry egg nog

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 quelques petits morceaux de glace :

2 cuillerées de sucre en poudre,
1 jaune d'œuf,
1 verre à madère de sherry secco.

Remplir le verre avec du lait, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, attendre quelques minutes avant de l'enlever, saupoudrer la mousse de muscade, servir avec chalumeaux.

N° 269

Sherry and egg

Verre n° 4

Mettre dans le verre n° 4 un œuf bien frais, remplir avec du sherry secco, servir.

Nota. — Pour préparer cette boisson, il faut mouiller les parois intérieures du verre avec quelques gouttes de sherry secco, afin que l'œuf ne s'y colle pas.

N° 270

Sherry Flip

Verre n° 3

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de sherry Sandeman,
1 jaune d'œuf frais.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 271

Sherry punch

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
3 traits de jus de citron,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de cognac,
4 traits de marasquin.

Remplir le verre avec du sherry secco, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir avec une tranche d'orange et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 272

Sherry Sangaree

Verre n° 6

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,

1 verre à liqueur de sherry secco.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, saupoudrer de muscade, servir.

N° 273

Sherry Spider

Verre n° 1

Mettre dans le verre n° 1 un morceau de glace :

4 traits d'angostura bitter,
1 tranche de citron,
1 verre à liqueur de sherry Sandeman.

Finir avec une bouteille de ginger ale, servir.

N° 274

Sherry-wine Négus

Verre n° 3

Faire chauffer :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau chaude pour fondre le sucre,
1 verre à madère de sherry secco.

Remplir le verre d'eau bouillante, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 275

Silver Fizz

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 quelques petits morceaux de glace :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
jus d'un demi-limon ou 1/4 de citron,
1 blanc d'œuf frais,
1 verre à liqueur de gin.

Adapter un gobelet en argent, bien battre, remplir le verre avec eau de Seltz ou soda, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 276

Silver Wedding punch

Pour 20 personnes

Préparer dans un bol en métal, une heure avant de servir :

le jus d'un ananas,
le jus de 2 oranges,
3 cuillerées à bouche de sucre en poudre,
1/4 de bouteille d'eau pour fondre le sucre,
2 verres à madère de crème de vanille,
1 bouteille de Porto blanc Sandeman,
1/4 de bouteille de curaçao blanc, bolsd,
1/2 bouteille de peach-brandy,
1/2 bouteille de cognac.

Bien remuer, mettre au milieu du bol un morceau de glace d'un kilogramme, 250 grammes de fruits de la saison, faire rafraîchir pendant une heure dans une glacière, ou, à défaut, dans de la glace pilée, remuer doucement, sans écraser les fruits, tous les quarts d'heure, verser au moment de servir 2 bouteilles de limonade, servir dans des coupes.

N° 277

Sleeper

Verre n° 10

Mettre dans une petite casserole :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
un peu d'eau pour fondre le sucre,
1 verre à liqueur de rhum,
1 verre à liqueur de cognac,
jus d'un demi-citron,
2 clous de girofle,
1 petit morceau de cannelle.

Faire chauffer en remuant, délayer à part un jaune d'œuf dans de l'eau chaude, mélanger le tout, remplir le verre avec de l'eau chaude, retirer les clous de girofle, remuer, servir.

N° 278

Sloe gin Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,
2 traits de curaçao.

Finir avec sloe gin, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron.

N° 279

Soda Cocktail

Verre n° 2

Prendre le verre n° 2, mettre un morceau de glace :

4 traits d'angostura bitter,
4 traits de curaçao,
1 zeste de citron,
1/2 bouteille de soda.

Remuer doucement, servir.

N° 280

Soda Lemonade

Verre n° 1

Mettre dans le verre n° 1 quelques petits morceaux de glace :

le jus d'un citron,
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
un peu d'eau pour fondre le sucre.

Remplir le verre avec une bouteille de soda, remuer, garnir d'une tranche de citron, servir avec chalumeaux.

N° 281

Soyer au champagne

Verre n° 8

Remplir le verre n° 8 à moitié de glace pilée :

4 traits de jus d'orange,
1/2 verre à liqueur de sirop de grenadine,
6 traits de curaçao,
4 traits de marasquin.

Adapter un gobelet en argent, frapper, finir avec champagne, garnir de deux demi-tranches d'orange, servir avec chalumeaux.

N° 282

Square Meal

Verre n° 5

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 jaune d'œuf,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1 verre à liqueur de ginger brandy.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 5, servir.

N° 283

Stone Fence

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :

1 verre à liqueur de rye ou bourbon-whisky.

Remplir le verre avec du cidre doux, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 284

Stone Wall

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 un petit morceau de glace :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de whisky,
1/2 bouteille de soda.

Remuer avec une cuillère, servir.

N° 285

Stout Sangarée

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 quelques petits morceaux de glace :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau pour faire fondre le sucre.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir le verre avec du stout, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 286

Strawberry punch

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :

1 verre à madère de sirop de fraises,
1 verre à liqueur de marasquin,
1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir d'une tranche d'orange coupée en quatre, fraises bien mûres pendant la saison, servir avec chalumeaux.

N° 286 *bis*

Suissesse

Verre n° 2

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
4 gouttes de grenadine,
2 centilitres 1/2 d'absinthe,
1 blanc d'œuf.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, verser et passer dans le verre n° 2, remplir avec une 1/2 bouteille de soda ou eau de Seltz, servir.

N° 287

Suprême Cordial

Verre n° 6

Remplir le verre n° 6 avec de la glace pilée, verser à la moitié du verre :

suprême mandarine,
finir avec suprême orange.

Piquer dans la glace 2/2 chalumeaux, servir.

N° 288

Tea punch

Verre n° 7

Prendre le verre n° 7, le remplir à moitié de glace pilée :

1/2 verre à liqueur de marasquin,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de cognac.

Remplir le verre avec du thé très fort froid, adapter un gobelet en argent, faire mousser, servir avec chalumeaux.

N° 289

Thunder

Verre n° 5

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de cognac,
1 jaune d'œuf,
une pincée de poivre de Cayenne.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 5, servir.

N° 290

Toison d'or

Verre n° 6

Prendre le verre n° 6, le remplir de glace pilée, verser doucement de la chartreuse jaune à la moitié du verre, finir avec de l'eau-de-vie de Dantzig, servir avec chalumeaux.

NOTA. — Agiter la bouteille d'eau-de-vie de Dantzig avant de verser, pour disperser les parcelles d'or.

N° 291

Tom and Jerry

Tasses à tom and jerry

Chauffer deux tasses à tom and jerry ; dans l'une :

1 cuillerée de sucre en poudre,
1 cuillerée d'eau chaude pour fondre le sucre.
délayer un jaune d'œuf frais,
4 traits de curaçao,
1 bonne pincée d'épices,
2 clous de girofle,
1/2 verre à liqueur de rhum,
1/2 verre à liqueur de cognac.

Bien remuer, retirer les clous de girofle, remplir la tasse avec de l'eau bien chaude, transvaser d'une tasse dans l'autre pour faire mousser, saupoudrer de muscade, servir.

N 292

Tom and Jerry

en grande quantité

5 livres de sucre en poudre,
1 litre de rhum Saint-James,
1 morceau de cannelle de 3 centimètres,
14 œufs bien frais,
1/2 cuillère à café d'épices,
1 verre à madère de cognac.

Prendre un grand bol dans lequel vous battez les blancs

d'œufs en neige et les jaunes à part jusqu'à ce qu'ils soient liquides, ensuite mélanger ensemble, ajouter les épices et le rhum, épaissir avec le sucre, jusqu'à ce que la mixture ait la consistance d'une pâte légère, prendre le verre n° 3, mettre une cuillère à café de la mixture ci-dessus, remplir avec de l'eau bouillante, râper un peu de muscade, servir.

N° 293

Touch-me-not

Verre n° 4

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

jus d'un quart de citron,
1/2 verre à liqueur de cassis,
1/2 verre à liqueur de curaçao,
1 verre à liqueur de rhum.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

N° 294

Vanilla punch

Verre n° 7

Mettre dans le verre n° 7 :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 verre 1/2 à liqueur de cognac,
jus d'un quart de citron,
4 traits d'extrait de vanille.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir d'une tranche d'orange, servir avec chalumeaux.

N° 295

Vermouth Cocktail

Verre n° 5

Prendre le verre à mélange n° 1, mettre quelques morceaux de glace :

3 traits d'angostura,
2 traits de curaçao.

Finir avec vermouth sec, remuer, passer dans le verre n° 5, servir avec un zeste de citron.

N° 296

Vie en rose

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, remplir à moitié de glace pilée :

jus d'un demi-limon ou d'un quart de citron,
1/2 verre de grenadine,
1 verre à liqueur de kirsch.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, verser une 1/2 bouteille de soda, remuer, servir avec chalumeaux.

N 297

Wedding punch

Pour 10 personnes

Dans un bol à punch en métal, une heure avant de servir :

le jus d'un ananas,
le jus de deux citrons,
1 bouteille de Porto rouge,
1/4 bouteille de curaçao,
1/2 bouteille d'eau,
1/2 bouteille de peach-brandy,
1/2 bouteille de cognac,
2 verres à madère de crème de vanille.

Avec une cuillère, bien remuer, mettre au milieu un morceau de glace de 1 kilogr., ajouter 250 grammes de fruits, cerises, fraises, groseilles, etc. Mettre à rafraîchir pendant une heure dans la glacière, ou, à défaut, dans de la glace pilée, remuer tous les quarts d'heure, sans écraser les fruits; au moment de servir, verser 2 bouteilles de limonade, servir dans des coupes.

N° 298

Whisky Cobbler

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, le remplir aux 3/4 de glace pilée :

2 traits de jus de citron,
1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur de curaçao doux.

Finir avec du rye ou bourbon-whisky et eau, quantités égales, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, garnir de 2/2 tranches de citron et fruits de la saison, verser à la surface 3 gouttes de cherry-brandy (sans mélanger), servir avec chalumeaux.

N° 299

Whisky Collins

Verre n° 2

Mettre dans le verre n° 2 quelques petits morceaux de glace :

le jus d'un demi-citron :
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 verre 1/2 à liqueur de whisky.

Remplir le verre avec de l'eau de Seltz ou soda, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 300

Whisky Crusta

Verre n° 6

Prendre le verre n° 6, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper le verre dans le sucre en poudre, ce qui donne une apparence de givre, couper un zeste de citron assez long pour faire le tour de la paroi intérieure du verre, mettre une cerise au fond, ensuite prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

3 traits d'angostura,
3 traits de marasquin,

3 traits de curaçao,
jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de whisky.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 301

Whisky Daisy

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

1 verre à liqueur de sirop d'orgeat,
jus d'un quart de citron,
1 verre à liqueur de rye whisky.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, remplir avec eau de Seltz, servir.

N° 302

Whisky Flip

Verre n° 3

Mettre dans un gobelet en argent un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de Canadian Club whisky,
1 jaune d'œuf frais.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer en versant dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 303

Whisky Flip (chaud)

Verre n° 3

Faire chauffer :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
un peu d'eau pour fondre le sucre,
1 verre à madère de whisky.

Délayer à part un jaune d'œuf avec du lait chaud, puis mélanger le tout en transvasant du verre dans le gobelet où l'on a délayé le jaune d'œuf, saupoudrer de muscade, servir.

N° 304

Whisky Flip Flap

Verre n° 4

Prendre un gobelet en argent, remplir à moitié de glace pilée :

1 cuillerée à café de sirop de sucre,
1 verre à liqueur de Dewar's whisky,
le blanc d'un œuf frais.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 4, servir.

N° 305

Whisky Fix

Verre n° 3

Prendre le verre n° 3, y mettre :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
jus d'un demi-limon ou d'un quart de citron,
4 traits de curaçao,
1 verre à liqueur de rye whisky.

Remplir le verre de glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre, servir avec une tranche de citron piquée dans la glace, chalumeaux.

N° 306

Whisky Fizz

Verre n° 3

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

jus d'un quart de citron,

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de whisky.

Adapter un second gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 3, remplir avec eau de Seltz, remuer, servir.

N° 307

Whisky and ginger ale

Verre n° 10

Pour servir un whisky ginger ale, prendre le verre n° 10, y mettre un gros morceau de glace.

Déboucher une bouteille de ginger ale, la placer dans un porte-soda, passer au consommateur avec une bouteille de whisky.

N° 308

Whisky and Honey

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 :

1 cuillerée à café de miel,
1 verre à liqueur de whisky scotch, rye ou bourbon, au goût du consommateur.

Servir avec un autre verre d'eau glacée à côté.

N° 309

Whisky Julep

Verre n° 9

Mettre dans le verre n° 9 :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur d'eau pour fondre le sucre, écraser avec une cuillère-pilon quelques feuilles de menthe fraîche, les retirer,
1 verre 1/2 à liqueur de whisky.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, ajouter au milieu du verre une branche de menthe fraîche, garnir d'une tranche d'orange

coupée en quatre et fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 310

White Label " Highball "

Verre n° 10

Pour servir un " white Label " Highball, prendre le verre n° 10, y mettre quelques morceaux de glace.

Déboucher une bouteille ou une demi-bouteille de soda et passer le tout avec la bouteille de Dewar's whisky " white Label " au consommateur.

N° 311

Whisky punch (chaud)

Verre n° 4

Faire chauffer :

1/2 verre à liqueur de sirop de gomme,
4 traits de curaçao,
2 traits de jus de citron,
1 verre à liqueur de whisky,
1 zeste de citron.

Remplir le verre avec de l'eau bien chaude, saupoudrer de muscade, servir.

N° 312

Whisky Rickey

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 deux ou trois petits morceaux de glace :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
jus d'un demi-limon ou un quart de citron,
1 verre à liqueur de canadian club, rye whisky.

Finir avec eau de Seltz, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 313

Whisky Sangarée

Verre n° 6

Prendre un gobelet en argent, mettre un peu de glace pilée :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
1 verre à liqueur de canadian club, whisky.

Adapter un autre gobelet, frapper fortement, passer dans le verre n° 6, saupoudrer de muscade, servir.

N° 314

Whisky Scaffa

Verre n° 11

Prendre le verre n° 11, verser doucement sans mélanger :

1/2 verre à liqueur de bénédictine,
1/2 verre à liqueur de canadian club, whisky,
2 gouttes d'angostura à la surface.

Servir.

N° 315

Whisky Sling

Verre n° 10

Mettre dans le verre n° 10 quelques petits morceaux de glace.

1 cuillerée à café de sucre en poudre,
1 cuillerée d'eau pour fondre le sucre,
1 verre à liqueur de Dewar's White label, whisky, jus d'un quart de citron.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, finir avec eau, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 316

Whisky Sling

Verre n° 10

Chauffer le verre n° 10 :
2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 cuillerée à bouche d'eau chaude pour fondre le sucre,
jus d'un quart de citron,
1 verre à madère de white label, whisky.
Remplir le verre avec de l'eau bien chaude, remuer, servir.

N° 317

Whisky Smash

Verre n° 3

Mettre dans le verre n° 3 :
1/2 cuillère à café de sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur d'eau pour faire fondre le sucre,
2 feuilles de menthe fraîche, écraser les feuilles avec une cuillère-pilon (les retirer),
1 verre à liqueur Dewar's spécial, whisky.
Remuer, remplir le verre de glace pilée, y mettre au milieu une branche de menthe verte, garnir avec fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 318

Whisky Spider

Verre n° 1

Mettre dans le verre n° 1 un morceau de glace :
4 traits d'angostura bitter,
1 verre à liqueur de canadian club, whisky,
1 tranche de citron.
Finir avec une bouteille de ginger ale, servir.

N° 319

White Heather

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, le remplir à moitié de glace pilée :

2 cuillerées à café de sucre en poudre,
1 verre à liqueur de rye ou bourbon whisky.

Remplir avec du lait, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, attendre quelques minutes, saupoudrer de muscade, servir avec chalumeaux.

N° 320

White Plush

Verre n° 2

Présenter au consommateur le verre n° 2 et la bouteille de rye bourbon whisky, afin qu'il se serve à discrétion, ensuite remplir son verre avec du lait bien frais.

Cette consommation est connue en Amérique depuis nombre d'années sous le nom de White Plush.

N° 321

White Whisky Plush

Verre n° 10

Prendre le verre n° 10, le remplir à moitié de glace pilée :

1/2 verre à liqueur de curaçao,
1/2 verre à liqueur de sirop de sucre,
1 verre 1/2 de Dewar's scotch whisky.

Remplir le verre avec du lait, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, attendre quelques minutes avant de retirer le gobelet, servir avec la mousse et chalumeaux.

N° 322

Xérès punch

Pour 30 personnes

Préparer dans un bol en métal, une heure avant de servir :

2 cuillerées à bouche de sucre en poudre,
1 verre à madère de crème de vanille Cusenier,
2 bouteilles de Xérès,
1/4 bouteille de cognac,
2 verres à madère de curaçao blanc.

Remuer, couper une orange en tranches minces, 5 tranches de citron, 2 tranches d'ananas, 250 grammes de fruits frais, faire rafraîchir dans une glacière, ou, à défaut, mettre le bol dans de la glace pilée, remuer tous les quarts d'heure, doucement pour ne pas écraser les fruits, servir dans des verres à madère.

N° 323

Zénith Cooler

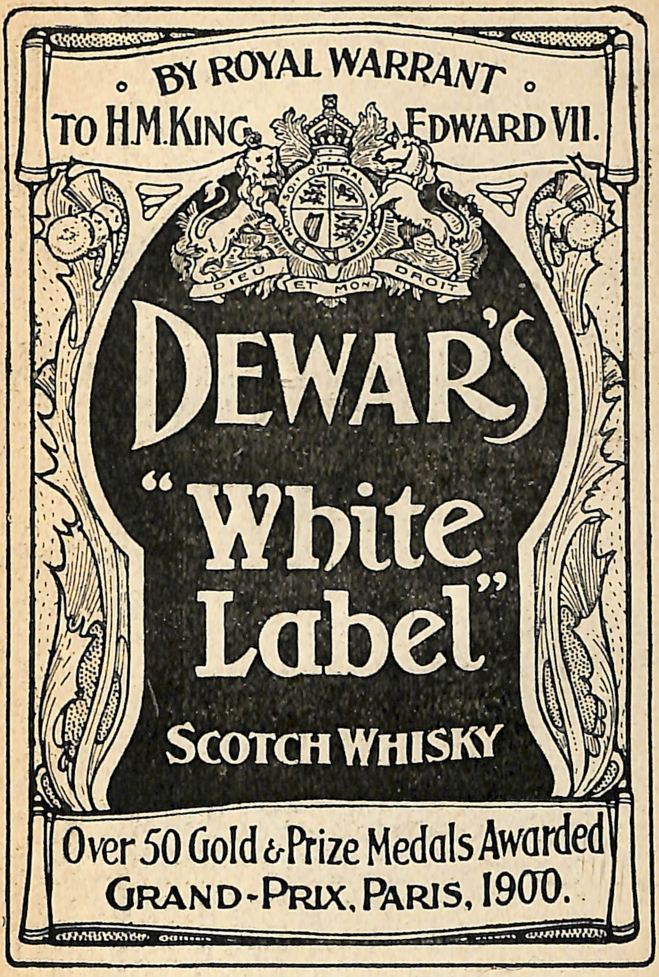
Verre n° 1

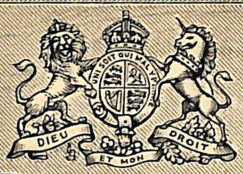
Remplir à moitié le verre n° 1 de glace pilée :

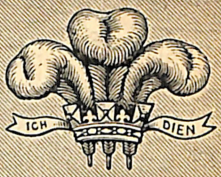
4 centilitres de sirop d'ananas,
1 verre à liqueur de gin.

Verser dessus, en remuant doucement, une 1/2 bouteille d'eau Montmartel, garnir avec une tranche d'ananas coupée en quatre, servir avec chalumeaux.

Paris. – Société française d'Imprimerie et de Librairie.


BY ROYAL WARRANT
TO H.M. KING EDWARD VII.
DIEU ET MON DROIT
DEWAR'S
"White Label"
SCOTCH WHISKY
Over 50 Gold & Prize Medals Awarded
GRAND-PRIX, PARIS, 1900.





"CANADIAN CLUB" WHISKY.

The age and genuineness of this Whisky are guaranteed by the Excise Department of the Canadian Government by Certificate over the capsule of every bottle.

Obtainable throughout the World.

Schweppes Soda.

Schweppes Soda.

CRÈME DE MENTHE GLACIALE
CRÈME DE MENTHE
GLACIALE
CUSENIER

Téléphone 241.42

FONDÉE EN 1795

OTARD DUPUY & Cº

COGNAC

Agence générale : **5, rue Scribe**

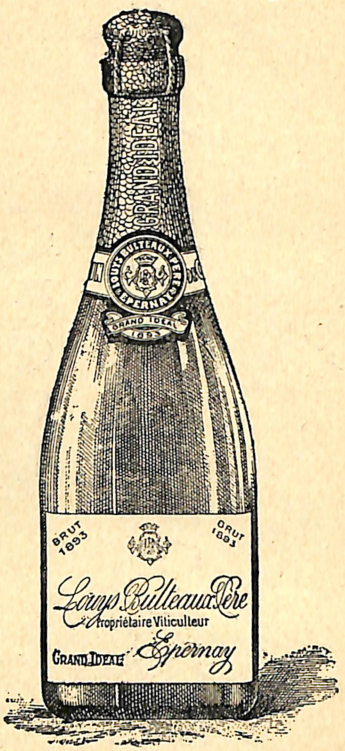
PARIS

CHAMPAGNE

L. BULTEAUX Père

ÉPERNAY

GRAND IDÉAL



CAVES A PIERRY-ÉPERNAY

MAISONS { à *PARIS*, 25, *rue de la Paix* (*Opéra*). TÉLÉPH. 313-73
à *LONDRES*, 217, *Picadilly Gerrard*. TÉLÉPH. 6317

Eau minérale naturelle

DU

MONT-MARTEL

HORS CONCOURS PARIS 1900

L'Eau minérale naturelle du **Mont-Martel,** nitrée, ferro-alcaline et bicarbonatée, dont les Sources sont à Château-Thierry (Aisne), est remarquable par ses propriétés *toniques, diurétiques, résolutives et fondantes.*

Spécialement prescrite dans le traitement de l'*Arthritisme,* de la *Gravelle,* des *Lithiases,* des *Affections du Foie,* de l'*Estomac* et des *Reins,* elle est le spécifique par excellence de toutes les *Congestions, Hypostases* et *Engorgements,* ainsi que des *Maladies par ralentissement de la Nutrition,* l'*Anémie,* la *Neurasthénie* et la *Tuberculose.*

Elle est aussi la plus légère et la plus salutaire des Eaux de Table et ne décompose aucune boisson.

DÉPOT A PARIS : 5, rue Vallette, 5 (V^e^ Arr^t^)

et dans toutes les Pharmacies

PRIX : 0,30 centimes la Bouteille prise à la

Source MONT-MARTEL (Château-Thierry)

M. V. TRÉSORIER, Propriétaire

LE

Porto Sandeman

Se boit dans le monde entier.

ROUGE

ou

BLANC

MAISON A PARIS

5, faubourg Saint-Honoré, 5

Charles HEINE, Agent général

Liqueurs Extra-Fines

DE HOLLANDE

BOLS

Amsterdam

Fournisseurs
des Cours étrangères

Maison fondée en 1575 *(la plus ancienne du monde).*

CURAÇAO, ANISETTE
CHERRY-BRANDY
GENIÈVRE, etc.

Liqueurs **"Carte d'or"**

EN CARAFES DE CRISTAL TAILLÉ